

# 13 ETOILES

REFLETS DU VALAIS

Novembre 1985 N° 11 35<sup>e</sup> année Le numéro Fr. 4.50

NB 483





*ses hôtes,  
on les fête.*



ROBERT GILLIARD SA SION





# FLEUR DE PIERRE BLÜTEN AUF STEIN

*La pierre, l'immeuble, l'entreprise se parent des couleurs prospères d'une contribution active à l'expansion économique. Pour les administrations, les banques, l'artisanat, le commerce et l'industrie, de même que pour les sociétés, groupements, ou associations, l'Imprimerie Pillet réalise documents et formulaires, prospectus, descriptifs, brochures illustrées, rapports de gestion, plaquettes d'anniversaire, bulletins d'entreprise, jusqu'au matériel complet de promotions immobilières. L'impression couleurs confère une chaleureuse présence aux services et institutions les plus austères.*

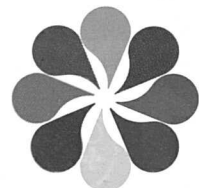
*Aktive Farbe, auf grauem Stein. Farbige gestaltete Liegenschaften von Unternehmungen. Ein Ausdruck für Dynamik und Prosperität im Wirtschaftsleben. Farbe in Drucksachen für Verwaltungen, für Banken, das Gewerbe, den Handel und die Industrie signalisiert dasselbe. Die Druckerei Pillet realisiert Dokumente und Formulare, Prospekte, Baubeschriebe, illustrierte Broschüren, Jahresberichte, Jubiläumsschriften, Geschäftsberichte, aber auch Promotions-Drucksachen für den Immobilienhandel. Meisterhafter Farbendruck verleiht*



*selbst nüchternen Dienstleistungen und Institutionen menschliche Wärme und Präsenz.*

*Aux tables de montage, textes et illustrations composent l'harmonieuse expression des formes et des couleurs.*

*Auf den Montagetischen werden Text- und Illustrationsfilme zu harmonischen Aussagen von Form und Farbe vereint*



**pillet**

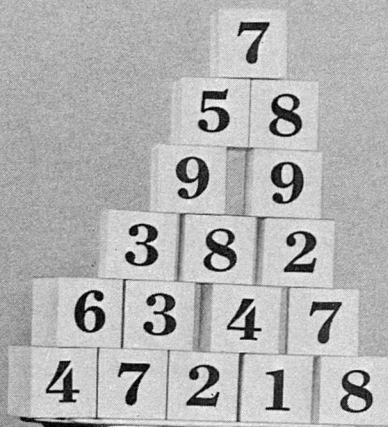
LA FLEUR  
DE L'IMPRESSION  
COULEURS  
BLÜTEN-  
PRACHT IM  
FARBENDRUCK

# Que peut apporter une montagne de chiffres aussi impressionnante que le Cervin?

Des comparaisons riches en enseignements, par exemple. Au cours des années, nous avons accumulé des données chiffrées sur la branche de la restauration et de l'hôtellerie, données qui permettent d'établir des comparaisons. S'il vous semble que quelque chose «coince»

dans votre établissement, adressez-vous à nous: vous aurez ainsi fait le premier pas vers la solution de votre problème.

**Faites d'abord appel à nous – dans tous les cas!**



**FIDUCIAIRE DE LA  
FEDERATION SUISSE  
DES CAFETIERS,  
RESTAURATEURS  
ET HOTELIERS**

## Départements spéciaux:

1009 Pully  
Service d'estimations  
romand  
Conseils en gestion

tél. 021/29 97 19  
tél. 021/29 97 15

1700 Fribourg  
1204 Genève  
1009 Pully  
1950 Sion

tél. 037/24 65 12  
tél. 022/29 86 11  
tél. 021/29 97 15  
tél. 027/22 34 45

4051 Bâle  
3014 Berne  
7000 Coire  
6002 Lucerne

tél. 061/22 28 40  
tél. 031/42 83 55  
tél. 081/22 36 42  
tél. 041/23 42 42

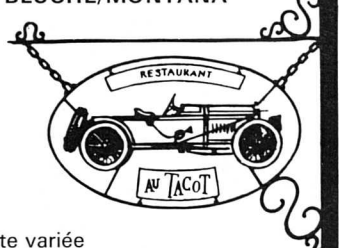
6900 Lugano  
4600 Olten  
9001 St-Gall  
8027 Zurich

tél. 091/56 90 21  
tél. 062/32 18 28  
tél. 071/22 28 17  
tél. 01/201 26 11

# Gastronomie



## AU TACOT BLUCHE/MONTANA



Carte variée  
Spécialités libanaises sur commande  
Couscous chaque mardi

**Fam. Lamaa-De Sépibus**  
Tél. 027 / 41 25 80-41 63 33

*Sympathique lieu de rencontre: Nous ne nous contentons pas de dire... bon appétit... nous sommes aux petits soins pour satisfaire même les gourmets les plus exigeants.*

Café-Restaurant-Dancing  
Piscine et sauna publics  
Salle pour banquets  
Vis-à-vis de la télécabine La Creusaz

**HÔTEL** ★★★★★  
*Aux Mille Etoiles*

Fam. Elly et Jan Mol  
Les Marécottes (VS) (10 km de Martigny)  
Tél. 026 / 6 16 65  
où l'on se sent chez soi

## Relais du Château de Villa



M. André Besse, gérant  
Centre de dégustation de vins  
du Valais sélectionnés  
Raclette - Spécialités  
Sierre - Téléphone 027 / 55 18 96

## Suprêmes de faisan aux raisins et noix fraîches

*Ingrédients pour 4 personnes:*

4 suprêmes de faisan; 1 dl de vin blanc; 1 dl de crème double; 16 noix fraîches; 300 g de raisin chasselas; 1 petite échalote; 150 g de beurre; sel, poivre, coriandre.

*Assaisonner de sel et de poivre les quatre suprêmes, les poêler à feu modéré avec 50 g de beurre, tout en tenant saignants. Les réserver au chaud.*

*Mettre dans la poêle l'échalote hâchée, déglacer avec le vin blanc; réduire; mouiller avec le jus de la moitié des grains de raisin éplucher, épépiner et passer au mixer avec les cerneaux de huit noix.*

*Réduire, ajouter la crème; assaisonner de sel et d'une pointe de couteau de coriandre. Finir en ajoutant le reste du beurre en flocons.*

*Pour servir, mettre un peu de sauce au fond de l'assiette; ensuite, les suprêmes coupés en deux. Garnir avec le reste des grains de raisin et des cerneaux.*

*S'accompagne de galettes de semoule légèrement dorées au beurre, dans lesquelles on mettra, facultativement, quelques cerneaux écrasés lors de la cuisson de la semoule.*

Restaurant Bellevue  
Sommet-des-Vignes/Ravoire  
Myriam Petoud



Pour vos repas d'affaires, séminaires, conférences et congrès, le Restaurant-Brasserie

## LES ILES à la Bourgeoisie de Sion

met à votre disposition  
des salles de 10 à 300 personnes.  
Restaurant français - Mets de brasserie

Se recommande: Jacques Sauthier  
Téléphone 027 / 36 44 43



*La « charbonnade »  
et d'autres spécialités...  
chaque soir, chaque nuit  
jusqu'à 2 h du matin...  
... avec le sourire*

*(vendredi et samedi jusqu'à 3 h)*

Le Farinet - Champéry  
025 / 79 13 34

*Café-Restaurant  
de la Noble-Contrée  
3964 Végros*



*Petite salle pour réunions d'affaires  
Salle pour banquets et mariages  
Cuisine fine et soignée*

*A la brasserie assiette du jour  
et spécialités sur assiette*

**Fam. A. Galizia-German**  
Tél. 027 / 55 67 74

**Bien manger, un plaisir renouvelé  
Auswärts essen macht Spass**



# Coop City Sion



**LE CENTRE COMMERCIAL**  
au cœur de Sion,  
et sa galerie alimentaire

**Le Gourmet**

**... à des prix Coop City**

## «LE GOURMET»

*c'est le renouveau des services personnalisés:*

- ☆ La boucherie traditionnelle au «plot».
- ☆ Les fromages à la coupe, tous les produits laitiers.
- ☆ Le vrai marché de légumes et de fruits au poids.
- ☆ Les spécialités de pains d'ici et d'ailleurs et de la dernière fournée...
- ☆ La confection de pâtisseries «maison».
- ☆ La cave valaisanne, les meilleurs crus du terroir avec plus de 300 sortes de vins et spiritueux.
- ☆ Le département «régime et santé».

LE SERVICE TRAITEUR

**Le Gourmet**

*A l'emporter et sur commande pour vos réceptions à domicile et professionnelles ainsi que pour sociétés avec les conseils et les services du chef traiteur:*

- ☆ Grand choix de buffets froids, entrées, feuilletés, pâtés, canapés, desserts, tartes, gâteaux, tourtes, glaces, etc...



**Coop City**

**Sion** Grands Magasins d'Actualité  
Place du Midi - Tél. 027/22 90 35



*Parce que l'étain n'a qu'un nom:*



*Erz' Etain*

**Erz' Etain**

*l'Aristocrate de l'étain*

**Fabrique d'étains valaisans A. Erzer-Carron**  
CH-1913 Saillon, tél. 026/6 22 34 - 6 29 60

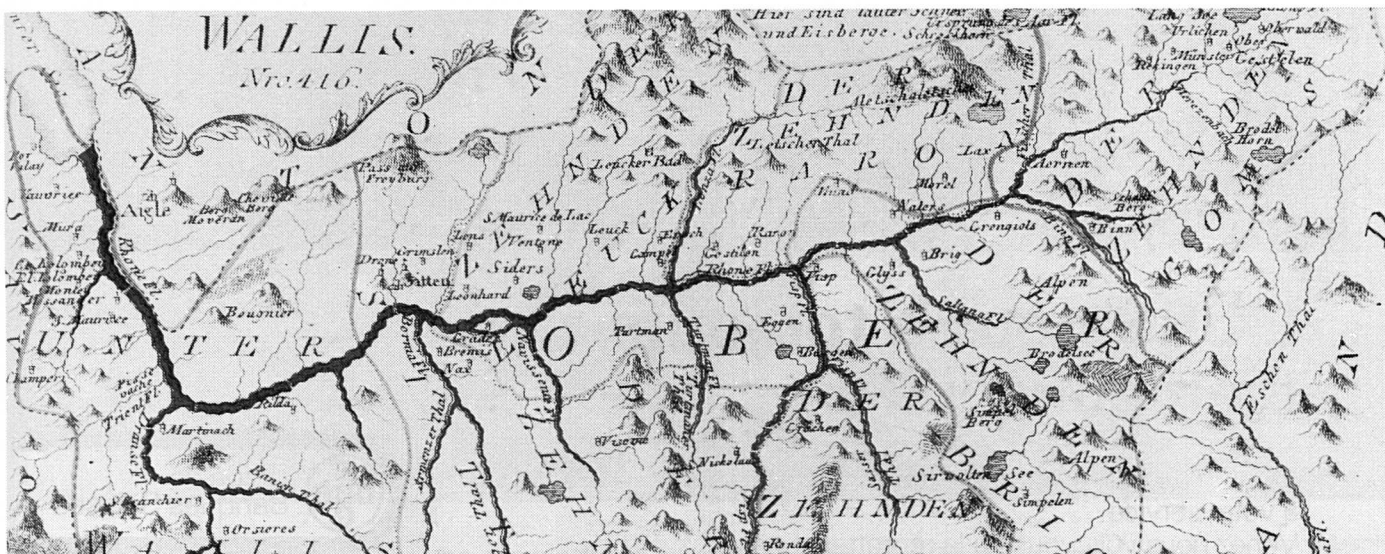
**La saveur  
prestigieuse**



**LA SEMEUSE**  
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

A savourer dans les meilleurs  
bars à café, restaurants,  
hôtels et tea-room.  
039-23 16 16

# Les Bonnes Adresses au Fil du Rhône

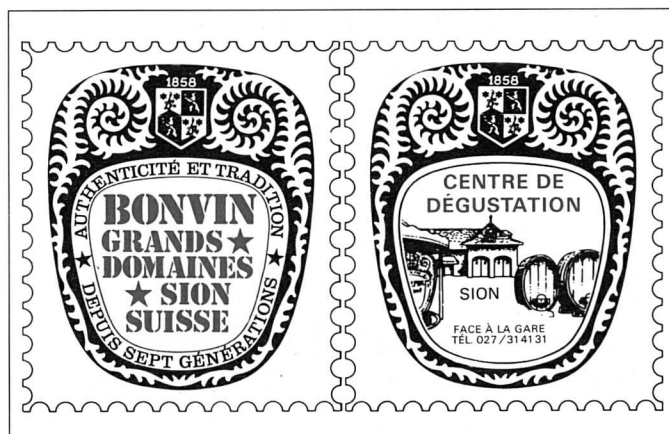


## Tables à retenir

<b>VERBIER</b>	Hôtel-Café-Restaurant Verluisant
<b>MARTIGNY</b>	Hôtel du Grand-Quai Motel-Restaurant Transalpin
<b>RAVOIRE</b>	Hôtel de Ravoire
<b>CHARRAT</b>	Relais du Vignoble
<b>SAILLON</b>	Relais de la Sarvaz Bains-de-Saillon
<b>BINII/SAVIÈSE</b>	Restaurant Le Chalet
<b>ANZÈRE</b>	Hôtel-Restaurant Grand-Roc
<b>EUSEIGNE</b>	Hôtel-Café-Restaurant des Pyramides
<b>SION</b>	Hôtel de la Channe Au Coup de Fusil Café de Genève (Cave valaisanne) Restaurant Treize Etoiles
<b>SIERRE</b>	Relais du Château de Villa
<b>VEYRAS/SIERRE</b>	Restaurant de La Noble-Contrée
<b>KIPPEL</b>	Pension-Restaurant Bietschhorn
<b>BRIG</b>	Hotel du Pont Hotel Channa
<b>BREITEN</b>	Hotel-Restaurant-Taverne Salina
<b>SIMPLON-DORF</b>	Hotel-Restaurant Grina
<b>RIED-BRIG</b>	Restaurant Zur Mühle

## Curiosités à découvrir

<b>MARTIGNY</b>	Manoir de la Ville du 23 novembre au 29 décembre 1985 Cozette de Charmoy Rétrospective 1961-1985
<b>SAILLON</b>	Fabrique d'étains d'art Erz' Etain SPB
<b>SION</b>	Antiquités René Bonvin, Rue du Rhône 19 Hôtel de Ville, Maison Supersaxo
<b>SIERRE</b>	Hôtel de Ville, salle du poète R.M. Rilke et Musée des étains anciens





## «L'UBS nous a toujours bien conseillés»

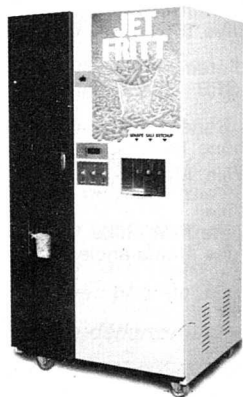
L'Union de Banques Suisses met son expérience à votre service.

Venez nous voir, vous ne le regretterez pas.

UBS: Votre banque tous azimuts.



Union de  
Banques Suisses



**L'impossible est arrivé**

### **JET FRITT** LA MACHINE AUTOMATIQUE QUI FAIT DES POMMES FRITES À L'INSTANT

En 30-40 secondes seulement,  
il est possible d'avoir une  
portion de frites chaudes  
et croquantes

**GAGNEZ DU TEMPS...  
ET DE L'ARGENT!**

#### **NOUVEAUTÉ EXCEPTIONNELLE**

##### **Caractéristiques techniques**

1. Distributeur automatique de verres en plastiques, capacité N. 155/160.
2. Trémie ou récipient à pommes de terre, capacité environ 25 kg.
3. Temps de débit 30-40 secondes.

4. Friteuse capacité 5 l d'huile alimentaire.
5. Résistance friteuse 1700 W.
6. Puissance totale requise 2,5 KW.

##### **Dimensions**

Largeur 1000 mm  
Profondeur 820 mm  
Hauteur 1880 mm  
Poids environ 390 kg

A l'attention des centres de sports, des campings, des foires-expositions, des collèges et lycées, des industriels, etc.

**Demandez aujourd'hui encore la documentation, conditions et prix sans engagement**

**Machines pour l'hôtellerie** **Roduit & Michellod**  
Agence exclusive pour le Valais  
Pré-de-Foire 10, 1920 Martigny-Bourg  
☎ 026/250 53 - 249 58 - 536 06

LA BOUTIQUE  
DU CADEAU

## *Plaisir d'offrir et de recevoir*

Une multitude d'objets  
cadeaux, souvent inédits,  
à découvrir dans une  
ambiance chaleureuse.

EL PALOMAR  
DE MEXICO



CENTRE  
COMMERCIAL  
MAGRO

*Listes  
de  
Mariage*

UVRIER - SION  
Tél. 027 / 31 28 53  
ROCHE (VD)  
Tél. 021 / 60 32 21





Photo G. Salamin

Tous les sports à 30 minutes - Quatre campings, dancings - Hiver: patinoire artificielle couverte, ski, curling, piscine couverte.  
 Été: tennis, natation, canotage, pêche, équitation, parcours Vita.

Renseignements: Office du tourisme de Sierre, tél. 027 / 55 85 35.

#### GARAGES-CONCESSIONNAIRES



VW - AUDI - PORSCHE



**Garage LE PARC**  
 Route du Simplon 22  
 3960 Sierre

O. D'Andrès



Mercedes-Benz - Mazda - Puch



#### Garage ELITE

Agence



Sierre

Tél. 027 / 55 17 77

#### BUREAU COMMERCIAL

##### Agence Marcel Zufferey

Affaires immobilières - Fiduciaire  
 Maîtrise fédérale

Sierre

Tél. 027 / 55 69 61

Championnats  
 du Monde  
 de Ski Alpin 1987



**crans-montana**

#### RÉGIE IMMOBILIÈRE ANTILE

Toutes transactions immobilières  
 (achats, ventes, locations)  
 Gérance d'immeubles, placements intéressants  
 Assurances: vie, incendie, RC  
 Route de Sion 4 - Sierre - 027 / 55 88 33



#### BOUTIQUE

LAINES

Place Beaulieu 40  
 Sierre, tél. 027 / 55 56 20



#### HÔTELS-RESTAURANTS

##### Hôtel-Restaurant du Rhône\*\*\*

Fam. M. Constantin-Gruber

Relais de la dôle et du pinot noir

Salquenen

Tél. 027 / 55 18 38-39

##### Hôtel-Restaurant Atlantic

Ouvert toute l'année

L'hôtel idéal pour repas d'affaires, séminaires et congrès

Chambres tout confort

100 places de parc privées

En été: piscine en plein air

M<sup>me</sup> Jules Rey-Crettaz

Tél. 027 / 55 25 35 - Télex 38 235

##### Café-Restaurant Le Goubing

Gérard et Andrée Rouvinez-Aymon  
 chevalière de l'Ordre de la Channe

Restauration chaude jusqu'à la fermeture (24 h)  
 Près de la Patinoire - Place de parc à proximité

Tél. 027 / 55 11 18

##### Hôtel-Restaurant de la SIERRE Lac de Géronde



Un restaurant original creusé dans le rocher  
 Une cuisine réputée accompagnée  
 des meilleurs vins de la région

Fam. Freudiger-Lehmann Tél. 027 / 55 46 46

#### En VALAIS, du constructeur:

**Chalets** avec terrain dès 140 000.-

**Demi-chalets** 3 p. dès 120 000.-

**Mazots** avec terrain dès 105 000.-

**App. et studios** dès 35 000.-

S'adresser à case postale 37  
 3960 Sierre

#### HORLOGERIE - BIJOUTERIE



Montres et bijoux

Général-Guisan 11 - 027 / 55 28 70

Favre Leuba - Rado - Tissot - Bijoux Happiness



**I. Hansen**

Horlogerie-Bijouterie-Optique

Maîtrise fédérale

Sierre - Tél. 027 / 55 12 72



#### DIVERS



027 / 55 93 33

#### GRANDS MAGASINS



AU CENTRE DE SIERRE  
 Tél. 027 / 55 69 91

Tous vos achats sous un seul toit  
 Livraisons à domicile  
 Parking gratuit

#### PHOTOS-LOISIRS-VOYAGES



**Yves Vouardoux**

Tél. 027 / 55 43 22



au pays de vos rêves

Rue du Bourg 19 - 027 / 55 01 70 - Tx 38 782

#### PUBLICITAS



SION, tél. 027 / 21 21 11

SIERRE, tél. 027 / 55 42 52

# 13 ETOILES

Mensuel: novembre 1985

## Conseil de publication:

Fondateur: Edmond Gay, Pully.  
Président: Jacques Guhl, Sion.  
Membres: Christine Aymon, artiste-peintre, Vérossaz; Chantal Balet, avocate, Sion; Aubin Balmer, ophtalmologue, Sion; Marc-André Berclaz, industriel, Sierre; Ami Delaloye, urbaniste, Martigny; Xavier Furrer, architecte, Viège; Michèle Giovannola, déléguée culturelle, Monthey; Gottlieb Guntern, psychiatre, Brigue; Roger Pécorini, chimiste, Vouvry; Eliane Vernay, editrice, Genève; Jean-Jacques Zuber, journaliste, Vercorin; Michel Zufferey, architecte, Sierre.



Organe officiel  
de l'Ordre de la Channe

## Editeur:

Georges Pillet

## Rédacteur en chef:

Félix Carruzzo

## Secrétariat de rédaction:

Avenue de la Gare 19

Case postale 171

1920 Martigny 1

Tél. 026/22052

## Photographes:

Oswald Ruppen,

Thomas Andenmatten

## Service des annonces:

Publicitas SA, avenue de la Gare

1951 Sion, tél. 027/21211

## Service des abonnements,

### impression:

Imprimerie Pillet SA

Avenue de la Gare 19

1920 Martigny 1

Tél. 026/22052

## Abonnement:

12 mois Fr.s. 55.-; étranger Fr.s. 65.-

Elégant classeur blanc à tringles,

pour 12 numéros Fr.s. 15.-

## Ont collaboré à ce numéro:

Ariane Alter, Brigitte Biderbost,  
Jean-Marc Biner, Amand Bochatay,  
Françoise Bruttin, Bernard Crettaz,  
Xanthe FitzPatrick, Edouard Guigoz,  
Lieselotte Kauertz, Stefan Lagger,  
Ines Mengis, Edouard Morand, Fran-  
çoise Nicollier, Lucien Porchet,  
Charly Rey, Hannes Taugwalder,  
Pascal Thurre.

La reproduction de textes ou d'illustrations est soumise à autorisation de la rédaction.

## Couverture:

Image de l'extraordinaire générosité  
de la terre valaisanne.

Photo Oswald Ruppen.

# Merci

Il est bon de dire merci. François d'Assise, qui se privait de tout, rendait constamment grâce et vivait en harmonie avec les hommes, les bêtes et les plantes. Même avec sa sœur la mort, ce qui est bien difficile pour la plupart des humains. La Toussaint nous l'a rappelé avec ses chrysanthèmes sur les tombes, ses processions et les sermons attristants ou consolants de nos curés. Exerçons-nous d'abord, parce que c'est plus facile, à dire merci pour la vie, pour le sourire donné et rendu, pour l'amour partagé, pour le travail, les récoltes, pour la saveur de la pomme et la chaleur du vin.

Imitons cet automne autour de nous qui n'était qu'action de grâce, corbeilles pleines et celliers garnis. La nature a sa reconnaissance, multiple et colorée. Mais l'homme aussi. Que disent-ils sinon merci, tous ces peintres, musiciens, écrivains issus de notre terre! Ils ne le savent pas, ils ne le veulent pas toujours mais ils sont plus qu'eux-mêmes. Ils sont notre cri, l'éclosion nécessaire de la fleur que nous portons en nous. Ils sont aussi l'achèvement du fruit qui prépare sa chute. Car ce que nous avons reçu, nous le transmettons. Notre semence de chair ou d'esprit fait lever de nouvelles récoltes qui sont notre éternité. Ce qui vient sera de nous.



## **Editorial** 8

### **Choix culturels**

Mémento des activités culturelles	10
Musique	11
Livres	12
Notre patrimoine culturel	12
Heure musicale « Suite en six mouvements »	14
Albain Blanchet	16
Jean-Marc Lovay ou l'étrange convoi du colonel Fürst	20
Der heimatlose Rainer Maria Rilke	23

### **Gastronomie**

Thirteen-Star Gastronomy - Gastronomie Treize Etoiles	25
---	----

### **De notre terre**

Ordre de la channe: Cuvée Vinum, le Valais innove	28
Les vendanges de Yo Djo	30
Terre généreuse	41

### **Nature**

Le safran	32
La réserve de Pouta Fontana	34
Trient, beauté en réserve	36
Fouillis	38

### **Tourisme et loisirs**

Nouvelles du tourisme valaisan	39
Schlagzeilen	40

### **Repères d'information**

Le bloc-notes de Pascal Thurre	49
Vu de Genève et de Berne	52
Potins valaisans - Am Rande vermerkt	53

### **Détente**

Mots croisés	54
--------------	----



# Mémento des activités culturelles

## Aux cimaïses

### NATERS

Kunsthaut «Zur Linde»

#### Antiquitäten

23. November - 31. Dezember

### BRIG

Walliser Heimatwerk

#### Schmuck und Stoffbilder

von Maria Pfammater  
und Esther Markwalder  
bis 30. November

Galerie de l'Ecole-club Migros

#### Zanskar

Royaume isolé entre  
le Cachemire et le Tibet  
Reportage photographique  
de Rose-Marie Vermeulen  
jusqu'au 5 décembre

Galerie «Zur Matze»

#### Franz Eggenschwiler

Graphik und Objekte (Nanzer)  
bis 8. Dezember

### VERCORIN

Galerie Fontany

#### Martial Leiter

dessins  
jusqu'au 10 décembre

### SIERRE

Galerie du Tocsin

#### Jean-Pierre Coutaz

Peintures  
jusqu'au 8 décembre

Galerie Jacques Isoz

#### Italo de Grandi

Huiles, aquarelles, lavis  
jusqu'au 8 décembre

### SION

Galerie de l'Ecole-club Migros

#### Découpages

Réalisations et explications  
didactiques de Gilbert Clausen  
jusqu'au 20 décembre

Maison de la Diète

#### Reto Arcioni

Peintures

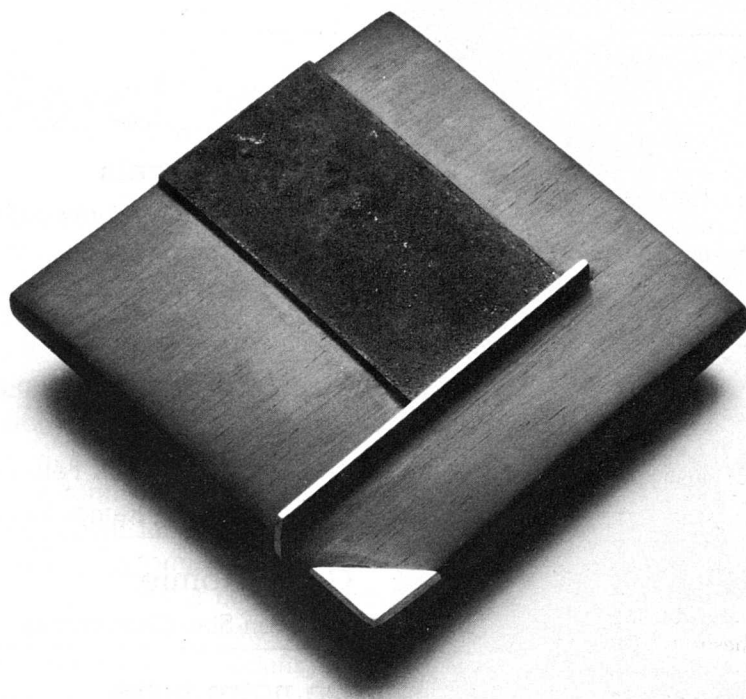
#### Jean-Claude Deschamps

Bijoux, sculptures  
27 novembre - 29 décembre

Grange-à-l'Evêque

#### Patricia et Marie-France Martin

Créations  
30 novembre - 29 décembre



Jean-Claude Deschamps, broche: ébène, argent 925, acier corten

### MARTIGNY

Fondation Pierre-Gianadda

#### Marcel Imsand

Photographies  
jusqu'au 15 décembre

#### Isabelle Tabin

Peintures, aquarelles  
19 décembre - 2 février 1986

Au Foyer:

Anne Rosat, découpages  
Philippe Pache, photographe  
Christian Rossier, photographe

Galerie de l'Ecole-club Migros

Peintures

Œuvres récentes de  
Chantal Perraudin  
et Carlos Hurtado  
jusqu'au 20 décembre

Galerie de la Dranse

#### Zdenka Datheil

Peintures  
7 décembre - 22 décembre

Manoir de la Ville

#### Cozette de Charmoy

Peintures, collages  
jusqu'au 30 décembre

### MONTHEY

Galerie des Marmettes

#### Gian'Oloni

«Peintre de la lumière»  
Huiles et aquarelles  
jusqu'au 30 novembre

Galerie Charles Perrier

Raphaël Ritz, Edouard Vallet,  
Ernest Bieler, Edmond Bille,  
C. C. Olsommer

Peintures

1<sup>er</sup> au 31 décembre

### VOUVRY

Château de la Porte-du-Scex

#### Michel Piota

Peintures

15 novembre - 20 décembre

## Musique classique

### ERNEN

Musikdorf

26. Dezember, 20 Uhr

#### Weihnachtskonzert des Gommerchors

Leitung: Norbert Carlen

## SION

Théâtre de Valère  
11 décembre, 20 h  
**«Academy of Saint-Martin  
in the Fields»**  
(formation de chambre)  
Œuvres de Raff, Schönberg,  
Mendelssohn  
Organisation: CMA

## MARTIGNY

Fondation Pierre-Gianadda  
3 décembre, 20 h 15  
**Jörg Wittenbach**  
dirige 16 pianistes  
sur 8 pianos et percussion  
Rossini/Czerny, Oliveras,  
Mariétan, Antheil,  
avec film de Fernand Léger  
Organisation: Jeunesses musicales

18 décembre, 20 h 15  
**The Stars of Faith**  
Negro Spirituals et Gospel Songs  
Organisation: Jeunesses musicales

## SAINT-MAURICE

Grande salle du Collège  
15 décembre, 15 h 30  
**Concert de Noël**  
Orchestre du Collège  
et des Jeunesses musicales  
de Saint-Maurice  
Soliste: Madeleine Carruzzo, violon  
Direction: Marius Pasquier  
Organisation: Jeunesses culturelles  
du Chablais - Saint-Maurice

## Sur les scènes

## SIERRE

La Sacoche  
Théâtres de la Saint-Nicolas  
vendredi 6 décembre (scolaires)  
**Ali Baba et les 40 voleurs**  
samedi 7 décembre, 16 h  
**La Baraque à Bollo**  
avec le Théâtre pour enfants  
de Lausanne (TPEL)  
Organisation: GRA

## SION

Petitthéâtre  
7 décembre, 20 h 30  
**Ridi Pagliaccio**  
par le Teatro Ingenuo  
Avec Ferruccio Cainero  
et Giovanni de Lucia  
13 et 14 décembre, 20 h 30  
**La Prose du Transsibérien**  
de Blaise Cendrars  
par Jacques Probst  
et Patrick Mamie

## SION

Théâtre de Valère  
18 décembre, 15 h  
**Le moulin des rêves**  
par les marionnettes  
de la Rose des Vents  
Après-midi pour enfants  
Organisation: CMA

## SAINT-MAURICE

Grande salle du Collège  
11 décembre, 20 h 30  
**Jose Limon Dance Company**  
Une soirée exceptionnelle  
de danse classique  
Organisation: Jeunesses culturelles  
du Chablais - Saint-Maurice

## MONTHEY

Grande salle  
17 décembre, 20 h 30  
Théâtre actuel  
**«Letters Home»**  
de Rose Leiman Goldemberg  
avec Delphine et Coralie Seyrig  
Une coproduction Jacqueline Cormier  
Théâtre Gérard Philippe de Saint-Denis  
Mise en scène: François Merle

## Variétés

## BRIG

Pfarreizentrum  
5. Dezember  
**United Jazz et Rock Ensemble**  
Concert de jazz-rock

## SION

Petitthéâtre  
21 décembre, 20 h 30  
**Blues** (voix et piano)  
par Jérôme Jones

## MARTIGNY

**Les Caves du Manoir**  
Cabaret-Théâtre  
5 décembre, 20 h 30  
**Eisi Gulp**  
Un clown pas comme les autres  
12 décembre, 20 h 30  
**Gilles Langoureau**  
**Ludwig van Funk**  
Funk et jazz rock

## Université populaire

## SION

2 et 9 décembre  
**La littérature qui se fait**  
Conférencier: Maurice Zermatten

Documentation: Lucien Porchet  
Photo: Studio Cyril Kobler, Genève

## MUSIQUE

**Le Quintetto Fauré di Roma** au  
Théâtre de Valère à Sion, le 25  
octobre 1985.

Inscrire au programme le 2<sup>e</sup> *Quintette en ut min. op. 115* de Fauré – magnifique mais difficile à l'écoute! – en sachant qu'il rebuttera les auditeurs relève de la gageure! Cette œuvre tardive (Fauré la compose à 75 ans) dédiée à Paul Dukas, allie jeunesse et sérénité, fraîcheur et passion, volupté et équilibre. D'une profonde expressivité, son écriture harmonique témoigne du raffinement propre à Fauré. Le quintette sait rendre magnifiquement l'élan de l'«allegro moderato», le fantasque ailé du «scherzo»; il est admirable de fusion dans le douloureux «andante moderato» (le meilleur moment) et entraîne dans l'exultation joyeuse de l'«allegro molto» final. La difficulté de l'exécution est de ne pas trahir la transparence mouvante de l'écriture aussi bien mélodique qu'harmonique. Jouant ensemble depuis cinq ans, le quintette est assez homogène. Si le premier violon (un Stradivarius!) au son clair accuse quelques tenues «cassées», et «hâchures» de son, l'alto (à qui sont confiés les deux thèmes principaux des 1<sup>er</sup> et 4<sup>e</sup> mouvements) et le violoncelle sont très expressifs. Le piano est limpide, mais pas vraiment inspiré, un peu trop martelé dans les courbes chantées. Mais l'œuvre n'est pas pianistique...

D'inspiration populaire, le *Quintette op. 81 en la maj.* de Dvorak unit spontanéité d'écriture, liberté et équilibre. Il allie lyrisme et fraîcheur. Le violoncelle sert magnifiquement le thème lyrique de l'«allegro ma non tanto» où la pianiste étouffe ses pianissimi par trop de sourdine. Bel élan, énergie et plénitude sonore de l'ensemble également dans l'«andante con moto» («dumka»), ballade nostalgique, élégiaque, au climat schumannien, le «scherzo» agité et l'«allegro giusto» final en forme de polka évoquant Schubert (très beau chant de l'alto qui détient un rôle-clé dans cette œuvre (Dvorak était altiste).

Une soirée de musique de chambre peu jouée, de découverte!

Bi

# LIVRES

**La perruque et la faux** de Pierre-Georges Tamini, Editions Naaman, Québec.

Aphorismes, petits poèmes, moments de vie, portraits... Il y a toujours de bons morceaux à piquer dans les épanchements de l'auteur.

**Contes et légendes fuilléraires** de Joseph Roduit, Editions La Matze, Sion.

Récits simples et sans malice.

**Donne-moi de cette eau** par Lydie Michelet-Mariéthoz.

Lettres de réconfort à des personnes dans la peine. Lire à ce sujet la chronique de Bernard Crettaz.

**Terre des hommes** de A. L. Chapuis et de collaborateurs de Terre des hommes, Editions Mon Village, Vuillens.

C'est, brièvement racontée, l'histoire des principales réalisations de l'institution au cours de ses vingt-cinq ans d'existence. Terre des hommes est tout entière vouée au sauvetage et au soulagement de l'enfance meurtrie. Elle a accompli une œuvre considérable de sensibilisation des hommes, des gouvernements, des organisations internationales aux effroyables conditions de vie de millions d'enfants dans le monde. Elle intervient directement, aide à nourrir, soigner, libérer, enseigner ces enfants. De préférence dans leur pays, mais aussi en Suisse dans les cas les plus graves. Son action couvre le quasi-totalité du tiers monde et s'étend à toutes les formes de misères de l'enfance: famine, malnutrition, séquelles de guerre, esclavage, mutilations sexuelles...

Le récit, comme l'illustration, est sobre, concret. Il évite le spectaculaire et la personnalisation. Aucun nom n'est cité, pas même celui du fondateur de Terre des hommes. Seule exception pour M. Paul Veillon, le grand bienfaiteur, à qui l'on doit notamment la création de «la maison» de Massongex.

F.C.



## Notre patrimoine culturel

L'étain est connu depuis la plus haute Antiquité. Ce serait en Chaldée et en Egypte que fut mis au point, dès le milieu du III<sup>e</sup> millénaire, l'art de couler le bronze, alliage de cuivre et d'étain, art qui se propagea par la suite en Asie et en Europe.

En Valais, où l'on utilisait pour le ménage avant tout des ustensiles de bois, l'usage de ce métal blanc semble s'être imposé assez tard. Il trouva alors une application diversifiée notamment dans les étains religieux (burettes, chandeliers, etc.), les étains corporatifs (prix de tir, etc.) et les étains à usage domestique (plats, gobelets, coupes, chopes, fontaines, etc.).

Parmi ces objets, la channe, toujours présente dans les grandes circonstances, figure au nombre des plus répandus et des plus connus. Des privés, des corporations et en particulier des Bourgeoisies en conservent des témoins prestigieux. Qui ne connaît pas en effet la belle collection de channes accrochées aux parois de la salle bourgeoise de Grimentz, ou celle de Valère qui présente au visiteur une série aux formes très variées (notre photo).

La grande channe de droite doit être signalée comme une rareté. C'est elle que les Valaisans appelaient la «dame-jeanne».

Toutefois, le type le plus courant est la channe en balustre proche des modèles de Genève et de Vaud.

*Das Zinn ist schon seit vorgeschichtlicher Zeit bekannt. Angeblich wurde das Giessen von Bronze, einer Kupfer - Zinnlegierung, seit der Mitte des 3. Jahrtausends in Chaldäa und Ägypten entwickelt. Diese Kunst breitete sich in der Folge nach Asien und Europa aus.*

*Im Wallis, wo man sich vorwiegend hölzerner Küchengeräte bediente, hat die Benützung des Zinns erst spät Fuss gefasst. Es fand dann aber eine sehr mannigfaltige Verwendung, namentlich für Kultgegenstände (Messkännchen, Kerzenleuchter, usw.), für Auszeichnungen innerhalb einer Korporation (Schiesspreise, usw.) und für Gebrauchsgegenstände des Haushalts (Schüsseln, Becher, Schalen, Krüge, usw.).*

*Unter diesen Objekten ist die Zinnkanne am weitverbreitetsten. Private, Gesellschaften und besonders die Burgerschaften bewahren kostbare Stücke auf. Wer kennt nicht die schöne Sammlung von Zinnkannen, die an den Wänden des Burgersaals von Grimentz aufgehängt sind, oder diejenige von Valeria, welche eine Reihe verschiedenster Kannenformen aufweist (siehe Foto).*

*Die grosse Kanne rechts darf als eine Rarität bezeichnet werden. Sie wird von den Wallisern «Dame-jeanne» genannt.*

*Die häufigste Ausführung ist die Balusterkanne, die den Modellen aus den Kantonen Genf und Waadt sehr ähnlich ist.*





# Heure musicale

## «Suite en six mouvements»<sup>1</sup> au Conservatoire de Sion

Sobre et intime avec ses arcs de crépi blanc, la nouvelle petite salle de concert du conservatoire sert d'écrin à ce rendez-vous de la poésie et de la musique. Une acoustique qui ne flatte ni n'étouffe. Le ton est à la confiance...

Roselyne König, auteur et lectrice, et Mileva Fialova, violoncelliste, créent un climat tout de recueillement, d'émotion contenue, de jubilation intérieure. On n'est pas venu en curieux...

L'écoulement des mots se fraye un chemin jusqu'aux recoins secrets où sont enfouies nos racines profondes, notre essence. Ecrite comme une partition musicale en six mouvements, avec un «Prélude» et un «Finale»,

l'œuvre s'impose d'emblée à l'oreille, avec ses rythmes et le balancement de ses harmonies sonores:

*«Mais quelqu'un frappe au carreau et c'est la pluie, mille pas sur le toit sautillent et c'est la pluie, dans le chêneau qui chante, dans les jarres bruissantes, j'entends un pas qui chante et c'est la pluie.»*

Cette approche a été voulue par l'auteur. «J'ai écrit ce texte en l'entendant, en pensant à le dire. Un texte poétique en prose n'incite pas toujours spontanément à la lecture, avec ses méandres, ses phrases arrêtées, ses coupures. Il faut souvent l'entendre pour en découvrir la clef et déclencher l'envie d'y pénétrer

Roselyne König, auteur, dit son texte



Mileva Fialova, violoncelliste



plus avant par la lecture.» La voix aide à suivre ce fil conducteur omniprésent dans le foisonnement des images.

«Suite en six mouvements» c'est une lente traversée, à fleur de cœur, entre plénitudes et interrogations, craintes et émerveillements, tâtonnements et fulgurances. Un chant de vie et d'amour où la houle de l'angoisse et de l'espoir nous emporte tantôt sur la crête, tantôt au creux de la vague au gré des ondes et des frissons. Il dit tout le poids d'une existence, la saveur douce-amère d'une vie, mais aussi la rencontre de fraîches oasis et de verts paradis:

*«Quand je te disais qu'au plus aride des fontaines, toujours le chant renaît, et l'allégresse à la dentelle des bouleaux, et dans l'aube première, sur les toits de l'enfance, la lumière!»*

«Suite en six mouvements» convie à la fête des retrouvailles.

Tour à tour montent des odes à la terre («l'appel de la terre»), au père, à la mère («ode au père et à la mère»), à l'enfance («et c'est l'enfance qui revient»), à l'amour («l'amour ou le chant de la pluie»), à la maternité («un goût d'amande mûre»).

La violoncelliste a trouvé dans les «Suites» de Bach une musique qui soutient le texte et lui donne toute son ampleur. L'adéquation est totale et la gravité pleine des sonorités fait écho aux somptueuses tonalités de la partition poétique. Les voix de l'auteur et du violoncelle (si proche de la voix humaine) dialoguent ou se fondent tour à tour – et c'est au bord du cœur que timbre et archet se posent. Elles nous conduisent de ce rivage où, *pacifiée, j'ose enfin aborder* qu'est l'humain...

*«Je n'ai qu'un seul désir, et c'est la nuit, mais puisqu'il ne nous est pas donné d'habiter ces contrées*

*lointaines où l'homme est plus qu'un homme, je coucherai parmi les humains et planterai ma tente de nomade sous les pins.»* ...à la perspective angoissante d'une autre traversée:

*«Un jour nous saurons le goût de l'amande blonde mais il faudra mourir.»*

Précarité de l'existence!

Toutes nos questions restées sans réponse, même l'ultime, la seule qui ait vraiment de l'importance:

*«Mais lampes encore un instant et feuilles au sommet de l'automne, que serons-nous passé le temps de lumière, que serons-nous si tout nous est prêté même le chant...»*

**Texte: Bi**

**Photos: Oswald Ruppen**

<sup>1</sup> «Suite en six mouvements»: heures poétiques et musicales avec Roselyne König, auteur du livre dont sont tirés les textes lus, et Mileva Fialova, violoncelliste tchécoslovaque.

Dans la salle des archets du Conservatoire





# ALBAIN BLANCHET

La maisonnette de Montorge



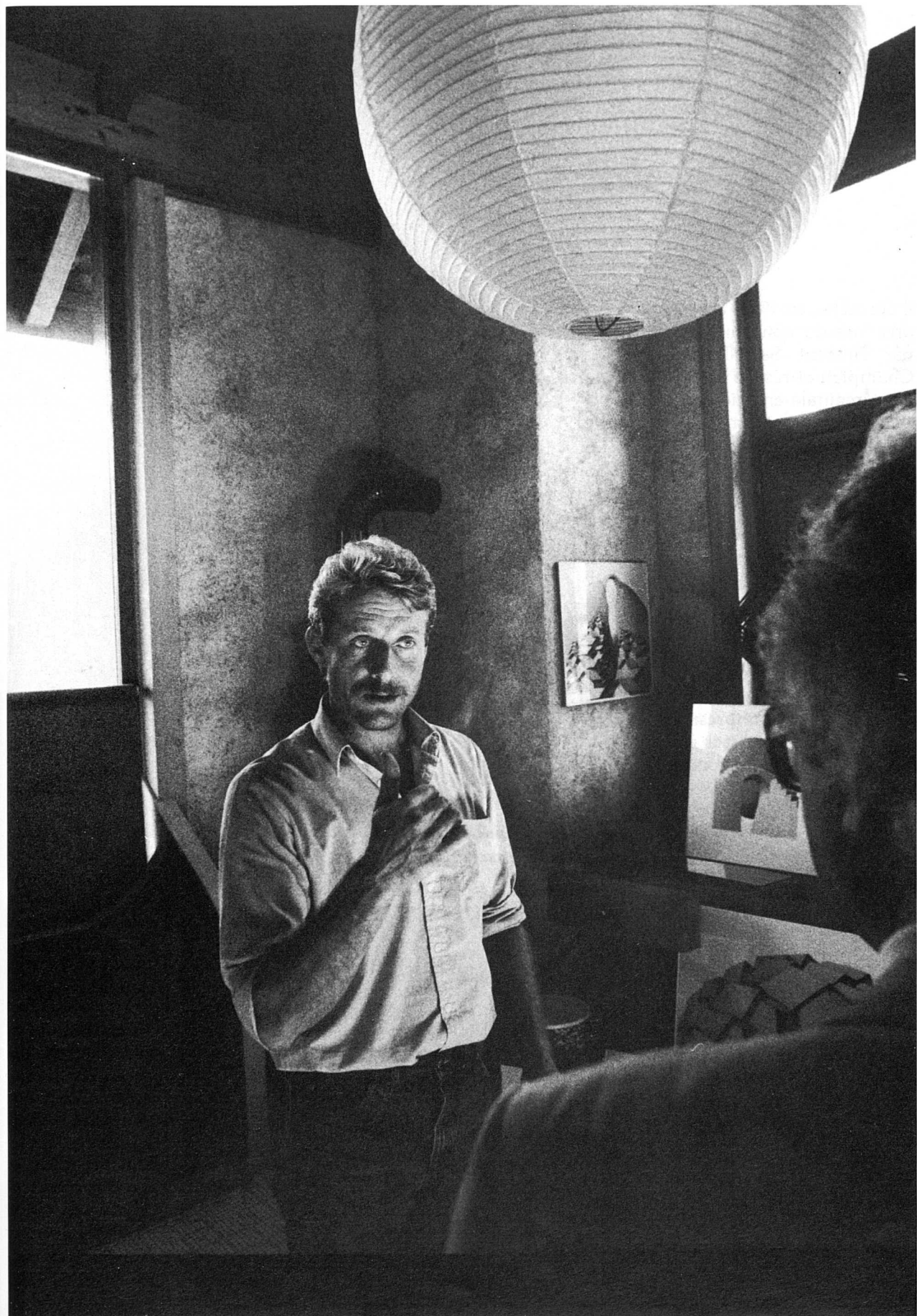
Pour l'approcher sans qu'il ne se rétracte – des vernissages il semble avoir horreur – il faut aller trouver Albain Blanchet à Montorge. Dans la maison qu'il a aménagée de ses mains, tour à tour maçon, charpentier, menuisier, et où il vit avec Danièle, sa femme et leur enfant, Matthias. Là encore, il tente de s'esquiver; parle du pré qu'il est en train de faucher, des arbres qu'il faut élaguer et de cette place qu'il veut aménager pour se remettre à la sculpture. «Car l'atelier ça va pour le dessin, mais pas pour les grandes pièces.» Prudemment on en arrive au vif du sujet. Car Blanchet est un pur, une sensibilité secrète qui ne se livre pas au premier journaliste venu, ni aux bavardages mondains des galeries.

Autodidacte, il n'a pas ce diplôme des beaux-arts qui vous consacre officiellement aux yeux du public. Albain apprend le métier de décorateur avec Michel Bovisi. A Martigny, il se lie également avec Rouiller, avec Messerli auprès duquel il dessine et peint.

Chavaz et Albert de Wolff ne se trompent pas sur sa véritable vocation quand, en 1974, ils tirent du tout-venant d'un concours d'amateurs trois dessins et deux sculptures de Blanchet.

Notre Valaisan a besoin de voir du pays et il s'en va à la découverte de l'Europe de l'Est et de l'Orient. A son retour il s'installe aux Mayens de la Zour pour y travailler à sa guise dans la solitude.





Albain Blanchet dans son atelier

Il décroche, en 1977, un premier prix lors du concours organisé par l'Institut Saint-Raphaël à Champlan et réalise une œuvre monumentale en acier corten.

«J'aime construire mes sculptures pièce à pièce. On part de rien, on monte les éléments un à un, la structure se développe peu à peu.»

De manière quasi naturelle à l'image de la végétation. Et l'œuvre qu'il réalise pour le Centre scolaire de Lens s'intitule L'Arbre.

«Elle est composée de deux volumes distincts. Quand les enfants sont sur le pas de porte de l'école, ils ont l'impression de pouvoir venir se glisser à l'intérieur... Il faut tenir compte du paysage, de l'endroit, que la sculpture s'intègre à la vie du lieu.»

A l'entrée de l'hôpital gériatrique de Gravelone, Blanchet a réalisé deux bas-reliefs en sapin de part et d'autre de la porte; l'un, rythmé par des formes rondes et l'autre, par des figures quadrangulaires. «Je sens que je vais me remettre à la sculpture en travaillant le bois», dit-il, poursuivant à voix haute une réflexion intime.

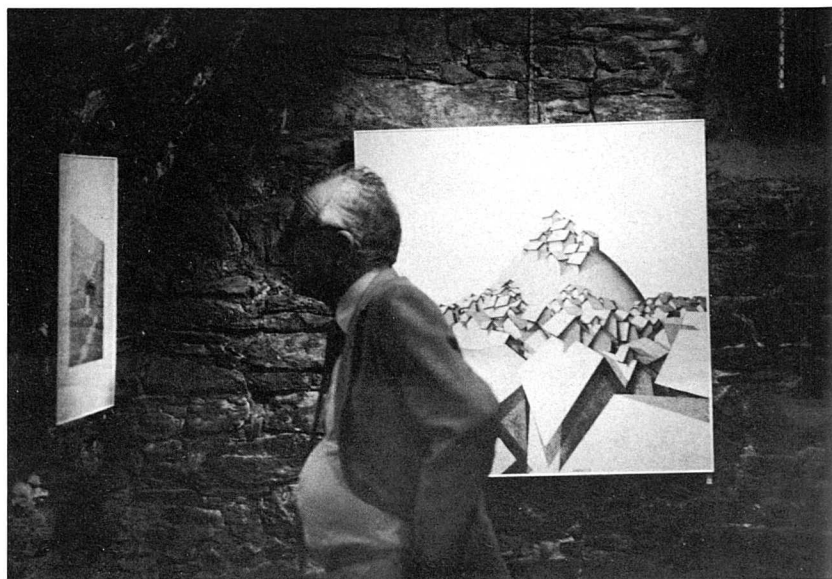
Une autre œuvre monumentale se trouve au centre de préapprentissage de Champsec. «Je l'ai façonnée sur place... des barres de six mètres de long. On y a travaillé huit mois avec un ouvrier.»

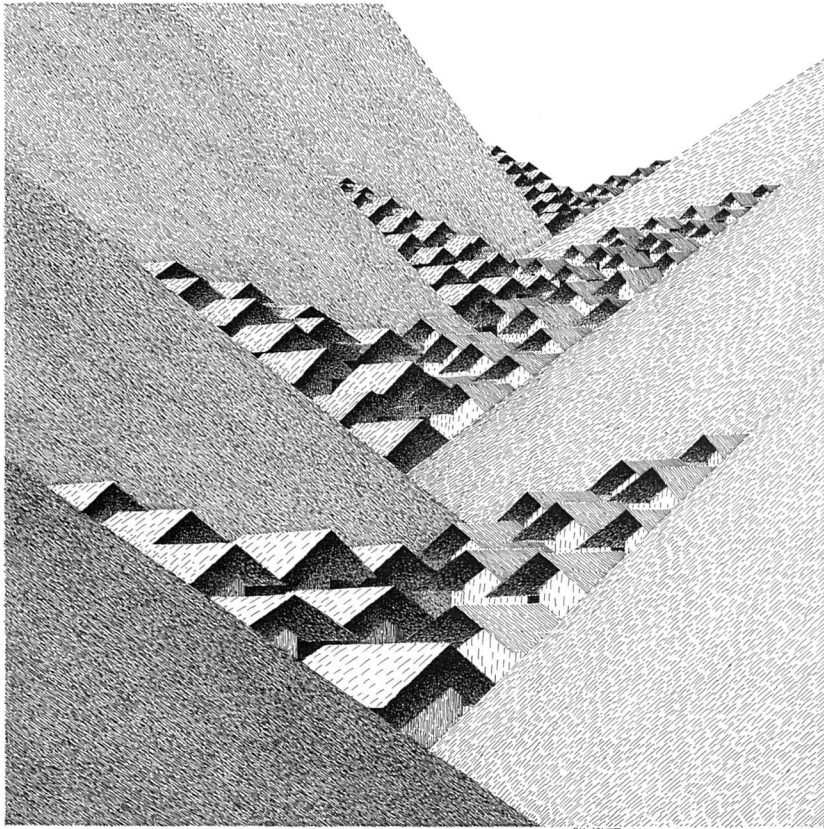
Blanchet aime ce travail artisanal du matériau. Et ses maquettes au 1/10<sup>e</sup> semblent des œuvres



Valais traditionnel et transposé

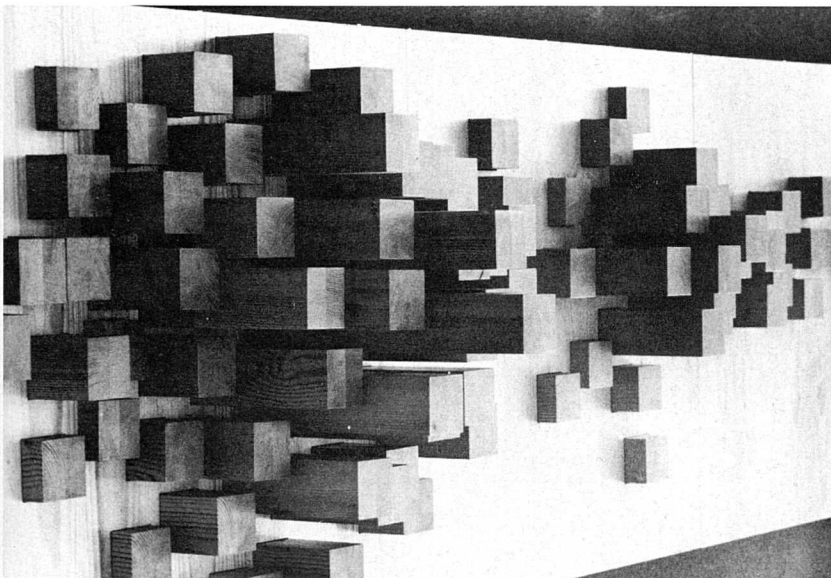
Exposition à la Galerie du Tocsin à Sierre





**Pays tout en angles**

**Bas-relief à l'entrée de l'hôpital de Gravelone**



achevées. Même si elles n'ont pas atteint les dimensions rêvées par le sculpteur.

Et ses dessins, réalisés trait à trait, toujours le même, légèrement vibré, répété avec une inlassable patience, une précision imperturbable, sont de la même main, sûre et probe. Rigoureuse. «Cet hiver, je me concentre sur le dessin», annonce Blanchet qui prépare une exposition pour la Galerie Regio Genevensis à Carouge.

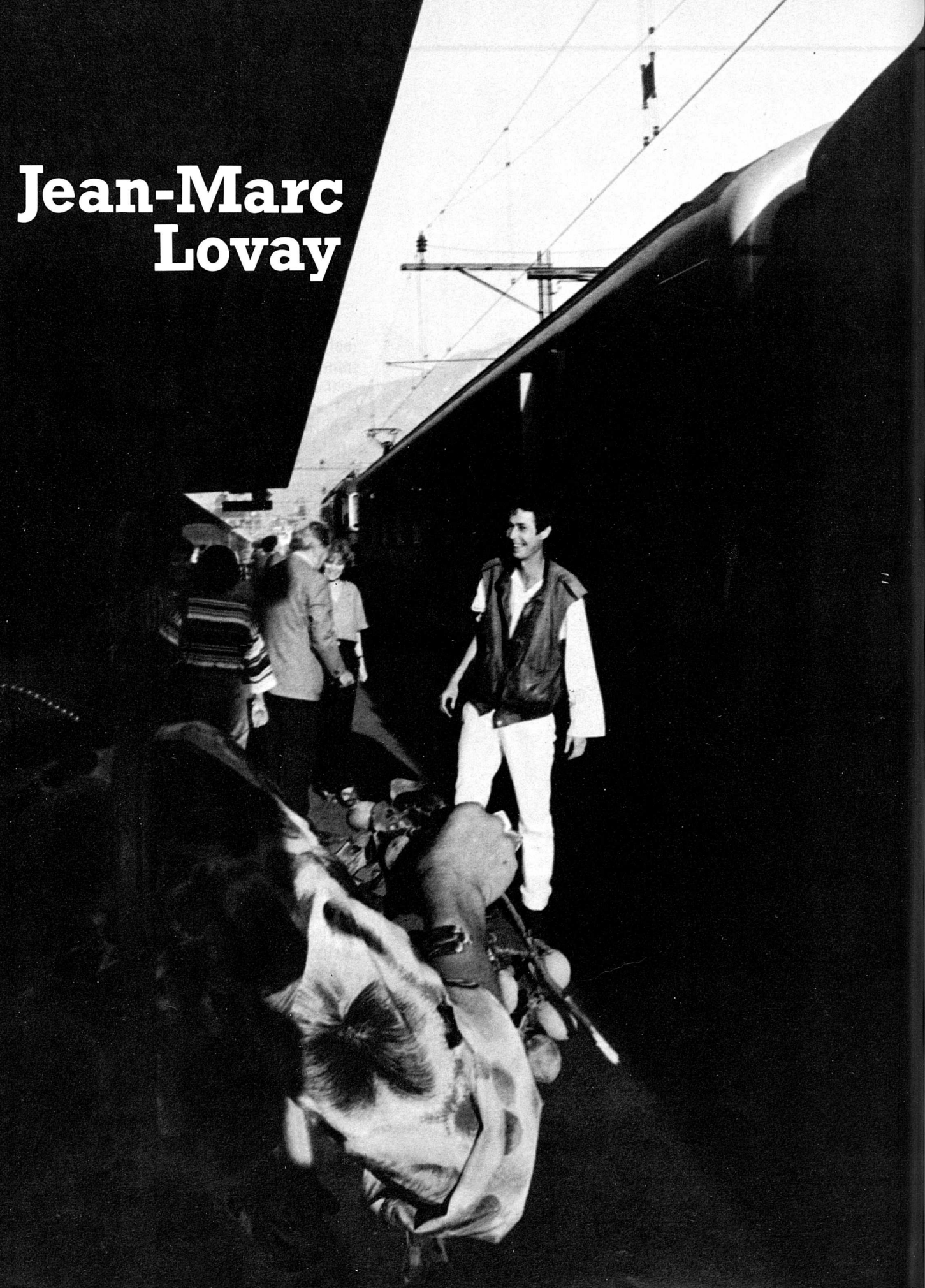
Sphères, entrelacements de nœuds gordiens, figures volumétriques, les premiers dessins de Blanchet exprimaient sa vision de sculpteur. Puis Albain s'est mis à regarder le paysage: les vignes, les bisses, les villages. «Ce mazot, je l'ai dessiné poutre à poutre, comme le charpentier qui l'a construit.»

Mais ce Valais traditionnel, sa plume le transpose. Il prend un aspect surréaliste. Ces rondes collines qui surgissent du néant, ces hameaux où s'étagent les maisons aux typiques toits à deux pans prennent soudain un air insolite.

Les dessins récents, exposés en octobre à la Galerie du Tocsin, s'épurent et se décantent. Vers quelles hauteurs grimpent ces escaliers, sur quelle lumière s'ouvrent ces portes?



# Jean-Marc Lovay





## ...ou l'étrange convoi du colonel Fürst

L'écrivain Jean-Marc Lovay n'a sans doute pas manqué le train en mettant sur les rails, tantôt, son dernier livre: *Le convoi du colonel Fürst*.

A l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire des Editions Zoé – cinq ans après la parution de *Polenta* qui lui valut le prix Schiller – le voici qui sillonne la Suisse romande,

dans un wagon-conférence des CFF, pour tenter de reconstituer avec les journalistes le puzzle de son étonnante méditation-fiction.

A 37 ans, l'auteur de *L'Épître aux Martiens* (Prix Georges Nicole 1966), des *Régions céréalières* (Prix de la vocation + Bourse Del Duca 1976) et du

*Baluchon Maudit*, reste un écrivain difficile à situer, impossible à mettre en fiche et profondément original.

De la première à la dernière page, il a le redoutable mérite de ne copier personne et sa littérature hermétique ne doit qu'au rêve le plus personnel d'être ce qu'elle est.

De gauche à droite: Marlyse Pietri-Bachmann, éditrice; Jean-Marc Lovay; Alain Froidevaux, responsable de la collection «Récits»



Aussi, il était certes plus facile, ce jour-là, d'entrer dans le train-conférence 646 des CFF que dans le convoi en totale apesanteur du colonel Fürst. Ce colonel au caractère bourru qui, avec la complicité d'un narrateur muet, de quatre moutons maigres et d'une charrette, veut transporter le cadavre de sa femme vers un hypothétique infirmier capable de ressusciter les morts.

On peut comprendre le convoi du colonel Fürst comme une sorte de voyage initiatique vers l'inconnu à travers une équation de l'espace-temps. Une quête de l'être insaisissable dans le labyrinthe des maléfices. Ou une fantastique tentative de restitution de l'incommunicable liée à l'effet stroboscopique du rêve.

Une belle langue, classique, rigoureuse et implacable sert l'étrangeté du propos.

Quarante-cinq jours d'écriture non-stop, vécus en Ecosse dans la moiteur d'une cabane de pêcheurs ont abouti à la naissance d'une fiction à l'état pur. Un éclair de mutant au fond de la prunelle, Jean-Marc Lovay lance des images:

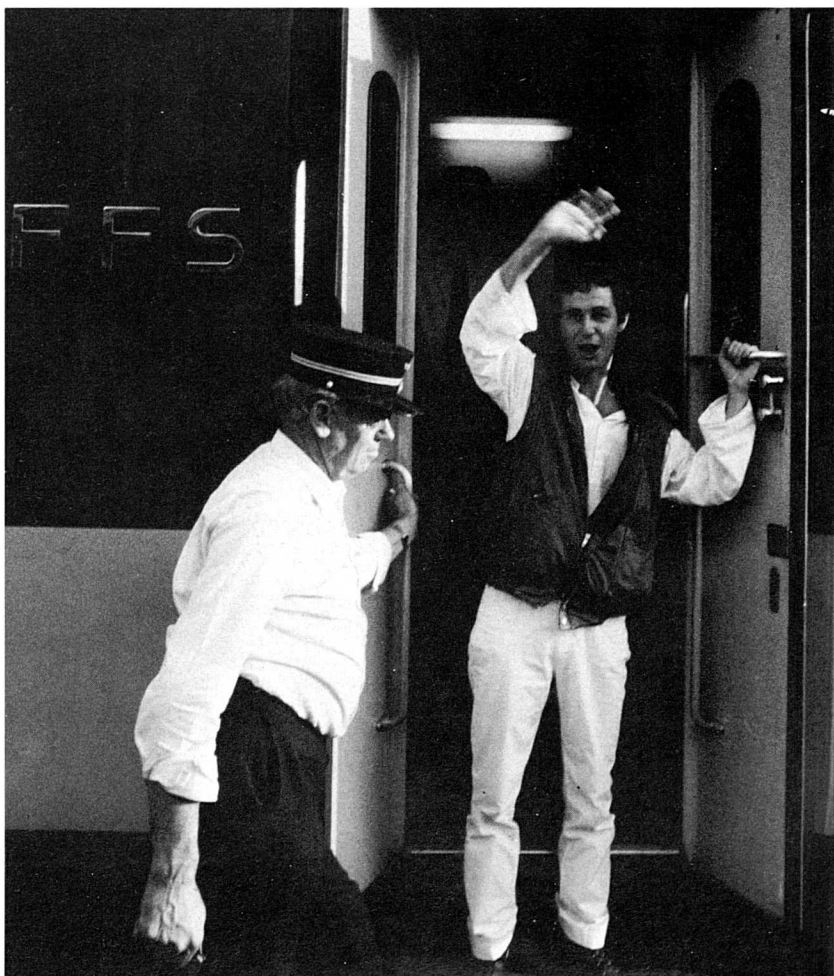
«Pour moi, écrire... c'est une transfiguration du quotidien. C'est un essai d'éclaircissement personnel. Ecrire, c'est peut-être surtout montrer l'ombre de ce qui va exister: une fausse matière qui restitue la réalité. Comme le cône de projection d'une montagne sous la lune signifie plus que la montagne elle-même.»

Pas plus que dans ses derniers romans, l'auteur ne fait ici de concession au lecteur. A lui de trouver tout seul les clés de ce fabuleux livre-fiction. Un livre qui, même fermé, exerce l'étrange pouvoir de fascination de la boîte de Pandore.

Texte: Edouard Guigoz  
Photos: Oswald Ruppen



Explications dans le wagon



# Der heimatlose **RAINER MARIA RILKE** fand im Wallis seine Bleibe

Automne à Muzot



Wenn wir den in Prag geborenen Dichter Rainer Maria Rilke mit allen unseren anderen Dichtern, die uns lieb sind, vergleichen, so erscheint er uns wie ein Heimatloser, der nicht umsonst sagte, er «sei in die Welt hinausgeboren». Unser Eichendorf hatte das Wipfelrauschen seiner schlesischen Wälder; die Droste-Hülshoff die Heide der westfälischen roten Erde. Sie hatten ihre Stammsitze und ihre Sippen, den wärmenden Herd und den treu bewahrten Glauben ihrer Ahnen.

Rilke, der zweifellos auch slawisches Blut hatte, erinnerte sich an den «Cornet Rilke». Er selbst ging als Offiziers-Sohn auf die Kadettenschule und fing mit Versen an, die so schlecht waren, dass niemand aus diesen Knospen Rosen erwartete. Wie gross war darum das Erstaunen, als ihm die «Geschichten vom lieben Gott» gelangen, und wie sehr begreifen wir es, dass er eines Tages als Pilgrim in sonderbarem Gewande die Reise zu dem einsamen Gottsucher Tolstoï unternahm. Darüber ist uns wenig berichtet, aber der arme Rilke wusste von da an, dass man Gott nicht in Menschen finden, sondern in sich selber erleben muss. Als man in katholischen Kreisen etwas erschrocken sich fragte, wo denn Rainer Maria Rilke religiös beheimatet sei, erwiderte ein geistlicher Freund des Dichters, er sei eine anima naturaliter Christiana, ein



inniger Christenmensch, dem Gott ein Unendlicher ist wie im «Stundenbuch».

Jeder Mensch ist bis zu einem gewissen Grade Geschöpf und Kind seiner Zeit. In den «Aufzeichnungen des Malte Lauris Brigge» spürt man die Dekadenz der Dichter um 1900, die nur noch Nervenbündel waren; die Opfer ihrer Überempfindlichkeit gegenüber einer äusseren Welt, die in ihrem «culte du moi» nicht glücklich sein konnten. Auch wir sehen Rilke ewig auf der Wanderung – wie Tolstoi der Ehe entfliehend – bald in Paris, in München, auf Schlössern als geliebter Gast, aber nie mehr den Menschen verhaftet.

Von Frauen vergöttert, entzieht er sich ihnen durch eine fast listige Wendigkeit, um das Zentrum seiner ungeheuren Einsamkeit zu wahren. Die unzähligen Briefe, die er geschrieben, sind nur ein Mittel, anderen ein Wohltuender und ein Beglückender zu sein, um das Alleinsein sich zu sichern, in dem er schrieb, aber nur von ungefähr unter Menschen mit ihrem vergänglichen Anliegen zu hausen: Ein Mönch in Paris, ein Asket in der Halbwelt von München, ein Unberührbarer. Fast wundert uns dieses Leben, das ewig von andern abhängig war – ein Dichter, der nie um des Geldes willen schrieb – sich in den Wirbeln der Welt so rein erhalten konnte, mit einer Tasse Tee und ein paar

Brötchen im Hotel Foyot in Paris lebte, dessen kostbare Leckerbissen ihr Aroma durch das Haus strömten.

Auf einmal verwandelt sich die Figur: Wäre Rilke nur der Ästhet gewesen, so wäre seine schwache physische Natur im Ersten Weltkrieg zerbrochen. Ein nie ausgesprochenes prophetisches Gefühl liess ihn das Ende der Donau-Monarchie ahnen. Ein Grauen befahl ihm vor bösen Dämonen eines neuen Deutschland. Wie bei den Griechen die Verfolgten auf den Schwellen der Tempel ihr Asyl suchten, wie im christlichen Abendland, bis auf unsere Zeiten, ein Kloster den Verlassenen aufnahm, so flüchtete sich Rainer Maria Rilke nach dem Ersten Weltkrieg in die Schweiz. Er beherbergte auf dem Schloss am Irchel bei Karl Burckhardt, dem damaligen Minister von Paris, und eines Tages besuchte er mit Dr. Werner Reinhart das verlassene, traurige Schlösschen – ein Turm, nicht mehr – ob Siders. «Das wäre meine Bleibe», sagte Rilke, und seine Freunde wollten es ihm behaglich einrichten, aber der Dichter wehrte: «Kein elektrisches Licht, es tut dem alten Gemäuer weh!» Unten ein bescheidener Essraum und ein Kämmerlein, oben eine Bibliothek, keine aus Jahrzehnten gewachsene, nur was der Zufall bot; neben dem «Manoir» ein munteres Bächlein und eine ver-

wahrloste Kapelle, die er sofort restaurierte und deren Schlüsselherr er war. Es tat seinem fühlenden Herzen wohl, an der Grenzscheide der beiden Brudervölker zu wandern, einen Gruss französisch zu erwidern und am Abend einem Oberwalliser «bhietna Gott» zu sagen. In rührender Weise hat er einem Zürcher Freund geschrieben, was ihm nach Jahren des Zerstörtseins das Wallis bedeutete und warum er in jener Landschaft zu französischen Versen sich erhob, aber er wusste zu tief, wie sehr ihm der Mutterlaut der deutschen Sprache gesegnet. Er erhob die zaghafte Bitte, wenn es möglich wäre, im Wallis, wo auch der Rhonelauf zum Meere geboren, seine letzte Ruhestätte zu finden. Ein alter Grabstein aus einem elsässischen Kloster, an die Wand des Kirchleins von Raron gemauert, behütet die sterblichen Reste dessen, den das «Jüngste Gericht» in der Kirche erschütterte und auferbaute. Denen, die sein Begräbnis erlebten, bleibt es unvergessen, wie die Kinder von Raron die Last der Kränze trugen an dem kalten Neujahrstage 1927, bis die vereisten Erdschollen hart und streng, wie auf den Sarg jedes Sterblichen, niederkollerten.

Text: Hannes Taugwalder  
Foto: Félix Carruzzo



# Thirteen-Star Gastronomy

Throughout Switzerland, you will find that the standard of cooking is very high. You will also find that many local dishes are now available throughout the country. Both these facts have a common denominator, viz. young aspiring chefs undergo periods of training in many parts of Switzerland before opening their own restaurants, or working as leading chefs for a big hotel. Besides, many products, such as «raclette» cheese and «viande des Grisons» (Bündnerfleisch), are now available everywhere. – As a result, typical Valaisan dishes such as raclette and Assiette valaisanne are commonly served by small restaurants and cafés all over Switzerland, often in cosy cellars known by their Valaisan name of «carnotzet». Another Valaisan and Vaudois favourite is Fondue Bacchus (wine-flavoured). But some Valaisan fondues have still to make a name for themselves beyond the Canton of the Thirteen Stars: fondue aux tomates (tomato-flavoured, eaten with boiled potatoes instead of bread) and fondue aux chanterelles (herb-spiced, with cantharella mushrooms). – Moving up the price scale, we find seasonal dishes, such as asparagus and venison. The sandy soil of the Rhône valley being excellent for asparagus-growing, and the mountains rich in game, spring and autumn are the two highlights of the Valaisan gastronomy's year. Many chefs offer their own variant of these dishes, incorporating into them local pro-



La raclette nature

duce such as cheese, tomatoes, pears etc. Pears also accompany, in autumn and winter, the traditional «dîner salé» of pork cuts and sausages, garnished with sauerkraut or compote of turnips and boiled potatoes. – As for the desserts offered, these are not particularly local. Ice cream and home-made tarts are popular with the ladies, but the men like to linger over their wine. And what a fine choice of wine there is in the Valais! While Fendant and Johannisberg are the best-known whites, Dôle, Goron and Pinot noir are the most commonly drunk reds. However,

there are also late-maturing specialities (Humagne, Arvine, Petite Arvine, Amigne, Pinot gris and Malvoisie, a dessert wine), which are served by most restaurants with gastronomical claims. Where to go for a special meal? «Thirteen Stars» carries many advertisements for gastronomical restaurants, and will also provide on demand a large annual supplement, the «Guide des Restaurants du Valais» (Walliser Gaststätten-Führer). So all that remains is to wish you «Bon Appétit» or, as the German Swiss say, «En Guete»!

Xanthe FitzPatrick

# Gastronomie Treize Etoiles

par notre correspondante en langue anglaise Xanthe FitzPatrick

Le niveau de qualité de la cuisine suisse est très élevé dans tout le pays et toute une série de spécialités autrefois locales peuvent y être obtenues partout maintenant. Ces deux constatations relèvent d'un commun dénominateur: de nombreux aspirants-chefs suivent des périodes de formation dans plusieurs régions du pays avant d'ouvrir leurs propres restaurants ou de travailler comme chefs de cuisine dans un grand hôtel. En outre beaucoup de produits, tels le fromage à raclette ou la viande séchée des Grisons, peuvent s'obtenir n'importe où. C'est pourquoi des mets typiquement valaisans comme la raclette et l'assiette valaisanne sont servis communément dans les petits restaurants et les cafés de toute la Suisse. Ils le sont souvent dans de confortables caves connues sous leur nom valaisan de «carnotzets». Un autre plat favori des Valaisans et des Vaudois est la fondue Bacchus, parfumée au vin. Mais il y a d'autres fondues qui sont en train de se faire un nom pour elles-mêmes dans le canton aux Treize Etoiles: la fondue aux tomates que l'on mange avec des pommes de terre bouillies au lieu de pain et la fondue aux chanterelles. En montant dans l'échelle des prix on trouve des plats de saison, tels l'asperge ou les venaisons. Le sol sableux de la vallée du Rhône est excellent pour la culture de l'asperge et la montagne est giboyeuse, de sorte que le printemps et l'automne sont les temps forts de l'année gastronomique valaisanne.



Un carnotzet rustique

Beaucoup de chefs offrent leurs propres variantes des mets traditionnels en y incorporant des produits locaux: fromage, tomates, poires... En automne et en hiver, les poires accompagnent aussi le traditionnel dîner salé fait de morceaux de porc et de saucisses garnissant une choucroute, ou une compote de raves, et des pommes de terre bouillies. Par contre les desserts qu'on vous offre n'ont pas de caractère particulièrement local. Les dames apprécient les crèmes glacées et tartes «maison». Quant aux hommes, ils s'attendent volontiers sur leurs vins. Il faut dire que le choix en est remarquable en Valais. Les Fendant et les Johannisberg sont les

vins blancs les plus connus tandis que les Dôle, Goron et Pinot noir sont les rouges que l'on boit habituellement. Mais il y a aussi des spécialités à maturité tardive comme l'Humagne, l'Arvine, la Petite Arvine, l'Amigne, le Pinot gris et la Malvoisie, un vin de dessert. Ils sont servis dans la plupart des restaurants à prétention gastronomique. Où aller pour faire un repas spécial? *Treize Etoiles* publie chaque année un «Guide des restaurants du Valais», de sorte qu'il ne me reste plus qu'à vous dire «bon appétit» ou à la Suisse allemande «En Guete».

Texte: Xanthe FitzPatrick  
Photos: Oswald Ruppen

L'oignon a partout sa place!



## A propos de «Carnotzet»

Madame FitzPatrick, comme beaucoup d'autres, pense que carnotzet est un mot du patois valaisan. Il n'en est rien. Certains d'entre nous d'ailleurs se souviennent de la progression du terme et de la chose qu'il désigne dans notre canton. On les a vus apparaître dans nos villages au cours de la dernière guerre. C'est à partir de cette époque que ces caves de réception, et leur nom de baptême, se répandent rapidement dans le canton. Mais leur origine est vaudoise et, dans son acception actuelle, carnotzet ou carnotset, a été utilisé pour la première fois à l'exposition cantonale vaudoise à Yverdon, en 1894. Selon Louis Monnet, dans «Le Conteur vaudois», de septembre 1894:

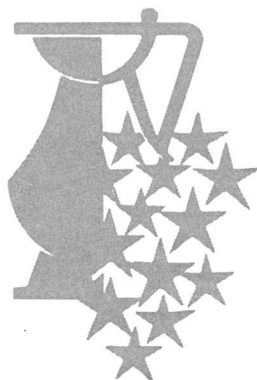
*«Carnotzet est un mot patois que tous nos paysans connaissent et qui veut dire: petit coin, endroit retiré, cachette pratiquée dans un mur. A l'exposition d'Yverdon, c'est tout simplement un petit local, construit en planches de sapin, et dont l'aménagement est des plus simples. Au milieu, une table, des tabourets par-ci, par-là. Sur la table s'alignent les bouteilles.»*

Voilà! le mot a fait fortune parce qu'il recouvrait très bien une réalité fort agréable.

Maintenant il y a des carnotzets partout, chez les particuliers, dans les maisons de commune, les cures, les sous-sols de toutes les institutions politiques, économiques, religieuses du pays. Il y en a de sommaires et de somptueux mais ils servent tous la même cause: celle de l'amitié par le vin bu en commun.

F.C.





**L'Ordre de la Channe**

## **Cuvée Vinum Le Valais innove**



Le Fendant n'occupe pas toujours la place qu'il mérite. Nos amis d'outre-Sarine lui reprochent un manque d'acidité, voire un certain côté gras en bouche. Nos rouges mériteraient de vieillir. Ces affirmations émanent du rédacteur en chef de la revue *Vinum*, Andreas Keller. Amoureux inconditionnel des bons crus, cet idéaliste du vin a décidé, un beau jour de novembre 1983, de proposer à notre Vieux-Pays de vivre, en sa compagnie, une aventure exceptionnelle: s'atteler à produire un tout grand cru blanc et rouge.

Sitôt dit, sitôt fait, l'idée proposée à la coopérative Provins ne pouvait manquer de séduire Antoine Pilloud, directeur technique, grand amateur d'expériences nouvelles et fin vinificateur.

«Si le choix s'est porté sur cette grande maison, indique Andreas Keller, c'est principalement en raison des énormes possibilités techniques offertes par des installations à la pointe du progrès» et la lutte constante de la coopérative pour une promotion efficace de la qualité. Produire un haut de gamme n'est pas mince affaire. Les exigences sont nombreuses.

Il fallait trouver des vignobles adaptés et de valeureux vignerons. Ce fut fait: le Fendant naîtrait d'un parchet, propriété de l'Evêché de Sion, sis au pied de la colline de Tourbillon et travaillé par Stéphane et Madeleine Gay. Le Pinot noir puiserait sa grandeur à l'ombre du château de Venthône et bénéficierait

des soins vigilants de Georges et Guy Berclaz, père et fils. Caractéristique principale de ces deux vignobles: l'âge plus que vénérable de leurs ceps mais aussi la méthode de culture appliquée tout au long des saisons.

Un rendement d'environ un kilo au mètre carré pour le blanc et de 800 grammes pour le rouge, une date de vendange en relation étroite avec une maturité optimale, garante de l'équilibre entre le sucre et l'acidité, étaient d'autres éléments déterminants de ce projet.

### **Pas de fermentation malolactique**

Après la récolte qui devait servir à préparer quinze essais: neuf pour les blancs et six pour les rouges, vint le moment délicat de la vinification.

Le Pinot noir, vendangé avec précaution, ne comportait pas trop d'innovations dans son élaboration, à part deux pressurages, l'un après dix jours, pratiquement en fin de fermentation, et un autre après dix-sept jours. L'originalité de l'expérience réside principalement dans ces cuvages prolongés. A la manière des grands crus, ce vin fut réparti dans des fûts bourguignons en chêne des Vosges, des barriques bordelaises en chêne de l'Allier et des cuves en inox. Ce procédé favorise, principalement, l'aptitude au vieillissement, en raison d'une meilleure extraction des tanins.

La manière de traiter le Fendant, quant à elle, révolutionne nos



traditions. Après un pressurage du beau chasselas mordoré, effectué sans accélération inutile, la fermentation est conduite lentement à une température n'excédant pas les 20 degrés Celsius. La deuxième fermentation (malolactique) se poursuit dans des cuves en inox. C'est ici que se place la phase expérimentale *Vinum*. Un tiers du vin échappera totalement à cette seconde fermentation, sera filtré et refroidi. La seconde partie poursuivra son chemin jusqu'à la moitié de la fermentation, (mais d'ores et déjà ce procédé n'a pas rencontré les faveurs des expérimentateurs qui l'ont écarté). Le solde sera vinifié traditionnellement.

On s'aperçoit immédiatement que *Vinum* tente de favoriser un maintien de l'acidité totale (tartrique et malique), en retenant la transformation de l'acide malique en lactique par le système «malo» excluant la rétrogradation. Nous nous trouvons donc là en présence d'un vin à la «mode allemande» qui, si l'on en croit *Vinum*, trouverait une faveur auprès de nos consommateurs suisses-allemands.

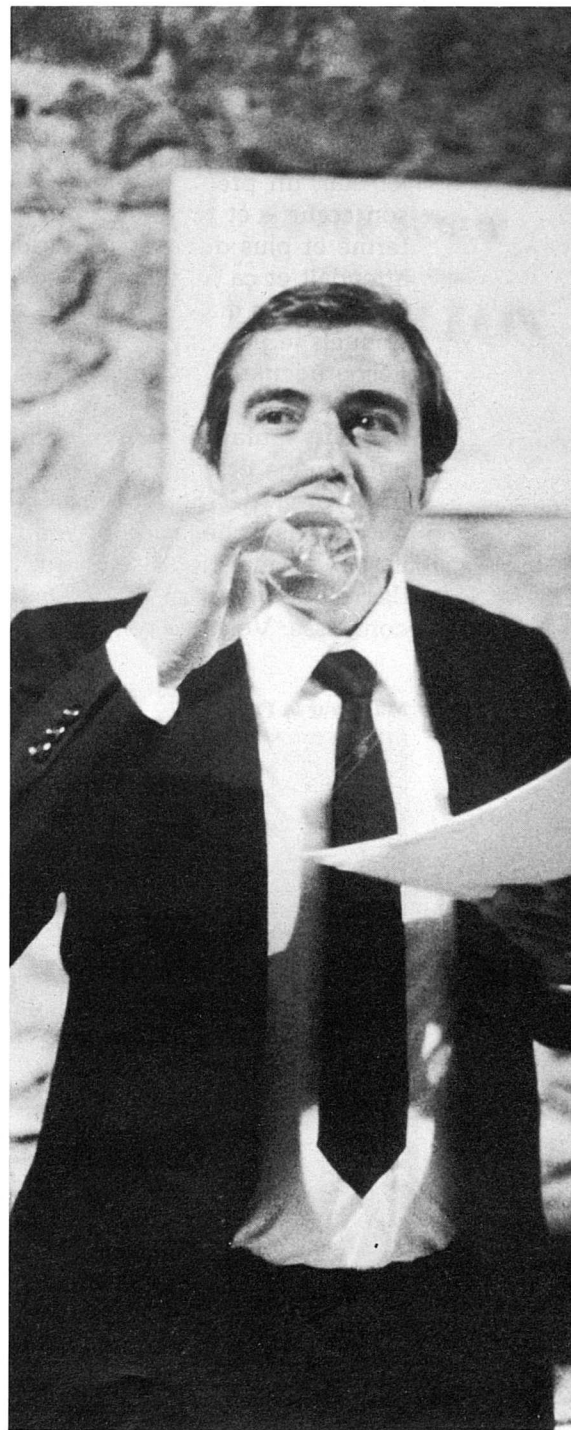
### Un Fendant agréable à boire

Le vin tiré, il convenait de le boire, ou plutôt de le déguster. C'est ce qui fut proposé à de nombreuses personnalités du monde viti-vinicole valaisan et suisse, lors d'une brillante soirée au château de Venthône. Réhaussée par la présence de l'Ordre de la Channe en grande

tenue, cette réunion rencontra un franc succès. Les commentaires sur les vins allèrent bon train. Pour les uns, ces innovations marquaient une nouvelle voie pour la viniculture valaisanne, d'autres plus prudents attendraient pour se prononcer le résultat d'un sondage effectué sous une forme originale par l'envoi de flacons contenant les divers crus de la cuvée aux lecteurs de la revue *Vinum*. Il est vrai que l'on ne saurait tirer aussi rapidement des lignes définitives. Mais, il n'est pas interdit de relever quelques points. Dans un premier temps, le Fendant issu de la vinification sans fermentation malolactique s'offre avec délice. Acidulé, agréable à boire, léger, il séduit par sa finesse les plus fins gastronomes. Notons toutefois que la vinification traditionnelle n'est nullement à rejeter. Sérieusement menée, elle donne des résultats dignes d'éloges qui, bien souvent, permettent à nos crus de se hisser sur les sommets lors de dégustation à l'aveugle. Le Pinot noir, encore bien jeune, promet de tenir ses engagements. Il se bonifiera en prenant de l'âge. Ce qu'il convient également de relever à son sujet, c'est le désir de *Vinum* de donner une nouvelle identité à ce Pinot Valais, sans plagier les grands crus français.

L'avenir nous dira, si cette audace se révélera payante. Pour l'heure, nous ne pouvons que féliciter tous ceux qui ont osé innover.

Texte: Ariane Alter  
Photos: Roger Claivaz

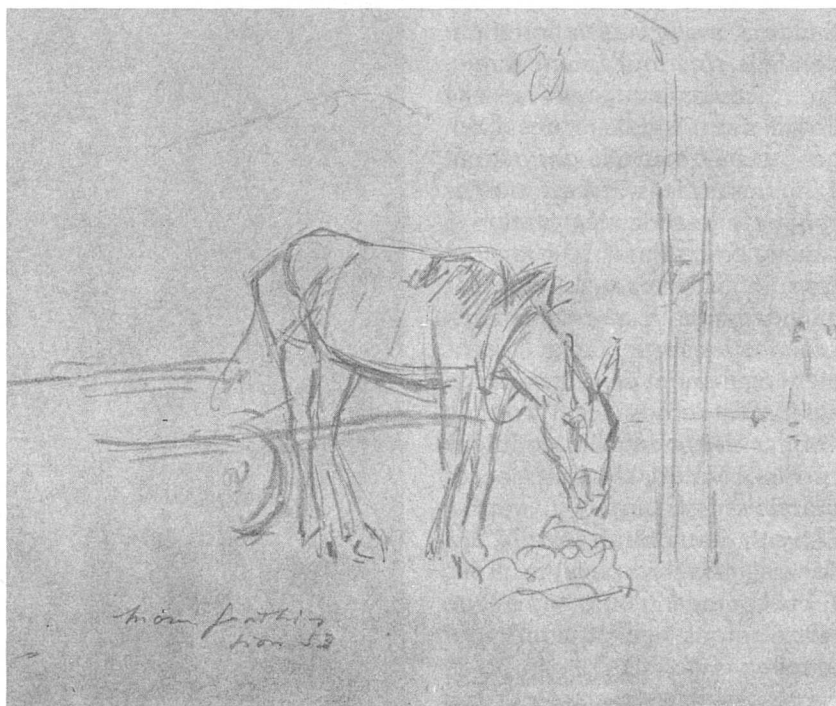


# Les vendanges de Yo Djo

Georges Michelet, Nendard, fut curé, peintre, musicien, poète et un homme dont la sensibilité s'écroulait à tous les angles d'un pays qui en a beaucoup. Il souffrit de l'incompréhension de trop de gens, qu'il aimait profondément mais parfois avec maladresse. Georges Michelet était un prêtre totalement donné à sa vocation mais il ouvrait son cœur – et faisait de trop longs sermons – dans un pays plus fermé et plus dur qu'on ne croit. Il ne reçut pas les réponses qu'il attendait et ça lui fit mal. Il passa les dernières années de sa vie à Aproz «dans ma commune d'origine, au milieu de braves gens avec lesquels je peux m'exprimer en notre patois» m'écrivait-il. «Pas de découragement», ajoutait-il. En 1979 il publia *Yo Djo, le roi de la Crète*, biographie d'un sien grand'oncle original, sentencieux, curieux de tout, fanfaron mais pas méchant pour un sou. A travers ce personnage éclatant c'est toute la vie quotidienne d'un village qui transparait, décrite par un homme qui l'avait connue enfant et qui n'avait pas lâché le cordon ombilical. La parution de *Yo Djo* a passé inaperçue mais je suis sûr que ce livre refera surface car c'est l'un des plus vrais, l'un des plus humains, des plus valaisans que je connaisse. Voici les vendanges de Yo Djo.

F. Carruzzo

Mulet sur la Planta



– Toi, tu prends cette ligne, toi, celle d'à côté. Ramassez les graines qui tombent, il faut rien laisser perdre. Toutes donnent du vin. Picotez tant que vous pouvez.

Nous y allons avec joie. L'oncle ouvre les outres dans lesquelles nous vidons les paniers. Puis, il recommence à fouler les grappes avec un gros bâton de frêne, au bout duquel on avait laissé quatre à cinq branches, comme des dents d'un râteau. Premier dépouillement de la grappe avant l'écrasement du pressoir. C'est avec une certaine onction que le roi de la Crète foule le raisin. Il tire le fouloir de haut en bas, comme quelqu'un qui bat la mesure à deux temps ou qui bat le beurre avec une ancienne baratte en bois. Lorsqu'on verse un panier dans l'outre, Yo Djo ne fait plus aller le fouloir, il nous regarde, il sourit:

– Je dis, vous êtes de braves enfants, vous m'apportez de beaux raisins. Faut pas oublier d'en manger. Demain, ce sera fini.

Et le fouloir reprend son rythme. Nous demeurons un instant auprès de l'oncle, voir comment ça se passe: les graines sont détachées, un liquide jaunâtre vient au sommet de l'outre, on y voit des bulles qui se font et se défont. Dans une sorte de bruit mat, l'oncle de temps en temps y plonge la main gauche, tandis que la droite bat toujours la mesure avec le fouloir. La main gauche apparaît de nouveau sur

le bord de l'outre; l'index et le pouce se rejoignent à plusieurs reprises:

– Je dis, c'est bon, ça colle. Ça va donner un très bon vin. Le sucre y est.

Dès que deux outres sont remplies, le roi de la Crête et l'oncle Alexandre les soulèvent en même temps et les accrochent au bât, sur le dos du mulet qu'un d'entre nous tient par la bride pour qu'il ne bouge pas durant le chargement. En route vers la Crête. Deux voyages dans la matinée, deux voyages dans l'après-midi. Ça fait huit outres pour le pressoir. Nous levons les yeux, nous voyons l'oncle Alexandre; le mulet va tout seul en avant, l'oncle Alexandre le suit, les mains derrière le dos. Nous les voyons passer là-haut, près du raccard, puis nous ne les voyons plus. Ils sont déjà sous les noyers qui bordent le chemin, dans les vergers, sous Basse-Nendaz.

Heureux souvenirs de ces vendanges d'autrefois. Notre adolescence les a aimées. Elles chantent encore en nous, ainsi que des jours de fêtes, sous le ciel d'automne, dans le parfum et l'or des grappes. Elles ne reviendront plus jamais, celles d'au-dessus de la Ravine. La vigne du roi de la Crête est descendue dans la Printze. L'oncle Joseph étant mort, ses héritiers n'ont plus reconstruit les murs. Encore aujourd'hui, lorsque je passe sur la route sous Brignon, je cherche du regard, l'endroit où se trouvait la vigne du roi de la Crête. J'y remarque encore les éboulis, non seulement ceux de la vigne de l'oncle, mais ceux d'autres vignes.

**Photo: Oswald Ruppen  
Dessin: Marc Gonthier**











# Le Safran

Alors que dame nature déchante en se dépouillant de ses chaudes parures automnales, les corolles mauves de safran éclosent dans les champs de seigle de Mund comme pour égayer l'été de la Saint-Martin. Dotée d'un bulbe lui assurant sa pérennité, cette iridacée développe des feuilles linéaires et une fleur étoilée. Le style jaune se termine par trois longs stigmates rouge-orangé dépassant largement les pétales ou pendant entre ceux-ci. Connus depuis les temps bibliques pour ses nombreuses vertus, le safran est originaire de la Grèce et de l'Orient. Déjà largement répandu en Espagne au Moyen Age, il fut vraisemblablement introduit chez nous par des soldats et des pèlerins venant de Saint-Jacques-de-Compostelle. Si, au XIX<sup>e</sup> siècle, plusieurs régions helvétiques plantaient du safran, aujourd'hui seul Mund produit encore cette épice rare. Au labour de septembre, les bulbes sont alignés dans des raies à 25 cm de profondeur avant le semis de seigle. La floraison s'étale de la mi-octobre à la mi-novembre alors que la céréale développe ses premières feuilles. Les fleurs s'ouvrent pendant les nuits claires et se cueillent à l'aube manuellement dans des hottes. A la maison, les paysans détachent les stigmates, seules parties utilisées, avant de les sécher rapidement à l'ombre. Quelque 130 000 fleurs produisent 1 kilo de stigmates séchés, vendu actuellement au prix de 50 francs le gramme. Le safran de Mund est apprécié pour sa saveur balsamique de première qualité. Trois à quatre stigmates suffisent pour dorer une soupe familiale. Outre le risotto et le pain blanc au safran qui demeurent des spécialités locales, on l'utilisait aussi dans des boissons bien valaisannes comme les deux décis-safran, le café-safran ou encore le marc-safran. Ses vertus médicinales, sédative et emménagogue, comme ses qualités de condiments et de colorants ne sont malheureusement guère exploitées de nos jours en raison de la cherté du produit et de son remplacement par des substances de synthèse. Pourtant, la naissance du «Safranzunft» – mouvement de promotion pour la culture du safran – n'est-elle pas le signe heureux d'un renouveau ?

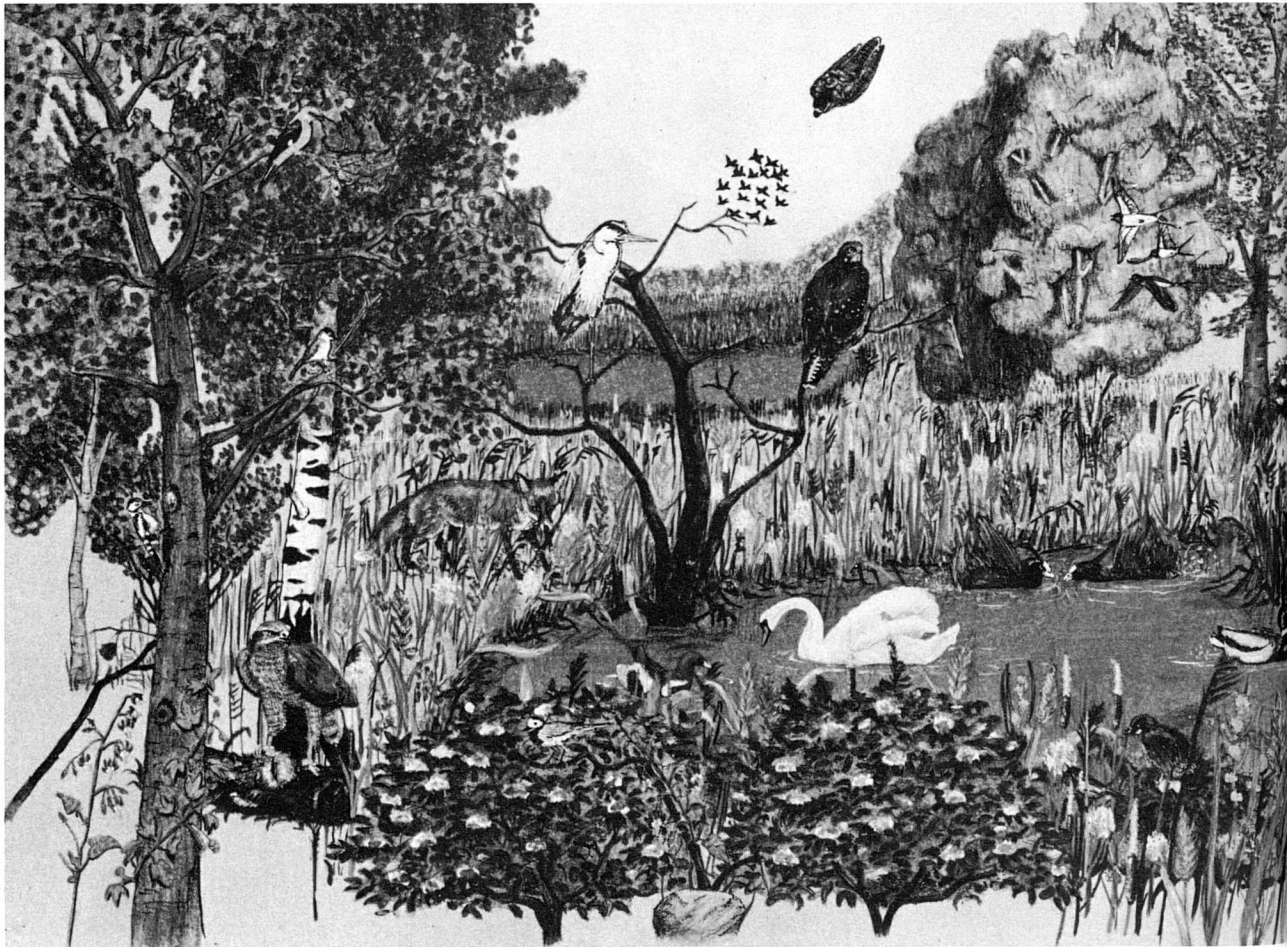
Texte et photo: Charly Rey

*L'Etat du Valais présente*

## **La réserve de Pouta Fontana**

Quand vous passez sur la route qui mène de Bramois à Grône, après le carrefour du pont sur le Rhône, vous avez sur votre gauche une zone marécageuse où poussent des roseaux et des buissons de saules. Par-ci, par-là, de véritables étangs assez profonds pour que la roselière ne puisse y prendre racine. Si vous prenez la peine de vous y arrêter, vous y verrez toujours des oiseaux ou des familles d'oiseaux

aquatiques voguant, plongeant, s'ébattant à quelques pas de vous. C'est la réserve de Pouta Fontana, un territoire d'une trentaine d'hectares situé sur le territoire des communes de Grône et de Sierre mais appartenant à l'Etat du Valais. Dans le centre du canton c'est le plus important et presque le seul témoin de ce qu'était notre plaine avant les grands travaux d'assèchement et d'assainissement. Là s'assem-



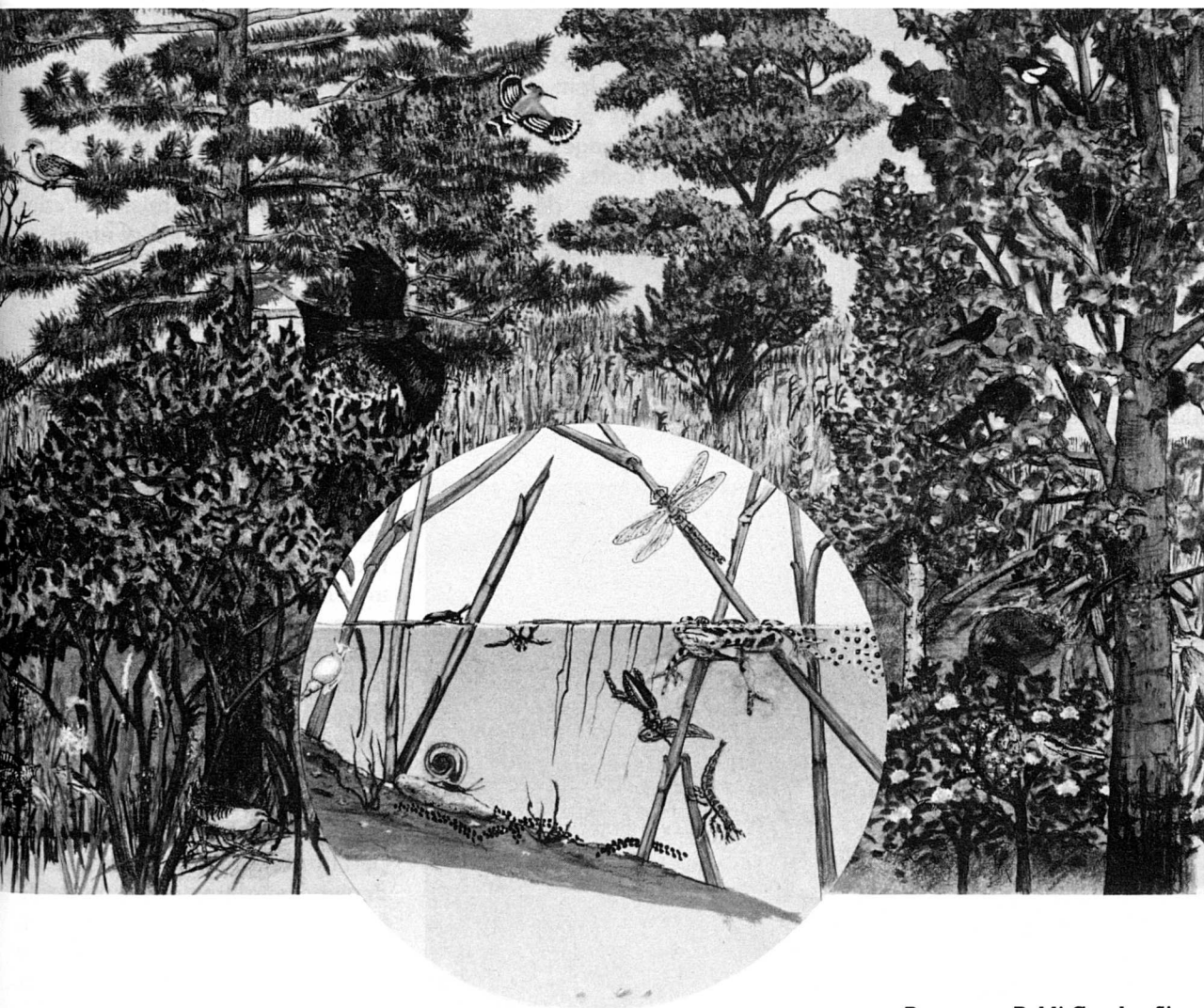
blent une multitude d'oiseaux et d'animaux divers que la civilisation technique a chassés de partout ailleurs. Là se déroule encore une vie sauvage d'une extrême richesse. Les naturalistes y trouvent un merveilleux terrain d'observation. Les ornithologues surtout peuvent y contempler et étudier une très grande diversité d'oiseaux de toute taille et de tout plumage: hérons cendrés, martin-

pêcheurs, colverts... Cent soixante espèces ont été recensées, de sédentaires ou de migrants. Certaines libellules ou araignées y ont leur seule station suisse; une colonie de castors y creuse des canaux, abat des arbres, construit des barrages, etc. Pour sensibiliser la population et surtout les jeunes à ce refuge de vie naturelle, le Service cantonal de l'environnement vient

d'éditer un dépliant explicatif. Il permettra à ceux qui emprunteront le circuit de visite recommandé d'identifier les oiseaux, insectes, mammifères et les principales plantes qu'ils rencontreront. On aime mieux ce que l'on connaît bien.

Le dépliant sera largement distribué dans les écoles du canton, de part et d'autre de la Raspille.

*13Etoiles*





# TRIENT

## *beauté en réserve*

Qui ne connaît pas le glacier du Trient, avec sa carapace hérissée de séracs et sa grosse patte féline terminale plantant ses griffes dans le granit d'où sourd le torrent ?

Qui ne connaît pas également la buvette implantée il y a plus d'un siècle et demi à l'extrémité du bisse qui y conduit depuis le col de La Forclaz, au temps où l'on extrayait la glace pour l'exporter vers Lyon et Marseille ?

Des générations d'écoliers de toute la Suisse romande et de plus loin encore s'y sont rendus en course d'école. Promeneurs, touristes et alpinistes empruntent encore journellement, durant la belle saison, ce ravissant sentier où, hélas ! le murmure du ruisseau s'est tu.

Passage obligé du tour du Mont-Blanc pédestre depuis quelques

années, la buvette voit défiler des centaines de randonneurs franchissant le col de Balme en pérégrinant de et vers Champex par la fenêtre d'Arpette.

Mais sait-on que cette bâtisse – ou ce qu'il en subsiste après l'avalanche qui l'a détruite en majeure partie en février 1978 – ainsi que toute la région du haut val du Trient qui l'entoure, appartiennent à la section des Diablerets du Club alpin suisse ?

Ce ne sont pas moins de 736 hectares de pâturages, de chalets d'alpages, de forêts, de moraines et autres terrains désertiques, situés entre 1500 et 3000 mètres d'altitude, qui furent légués en 1979 par un de ses membres, M. Henri Badan, à la grande section vaudoise.

Enrichie de ce don généreux, l'héritière a maintenant décidé

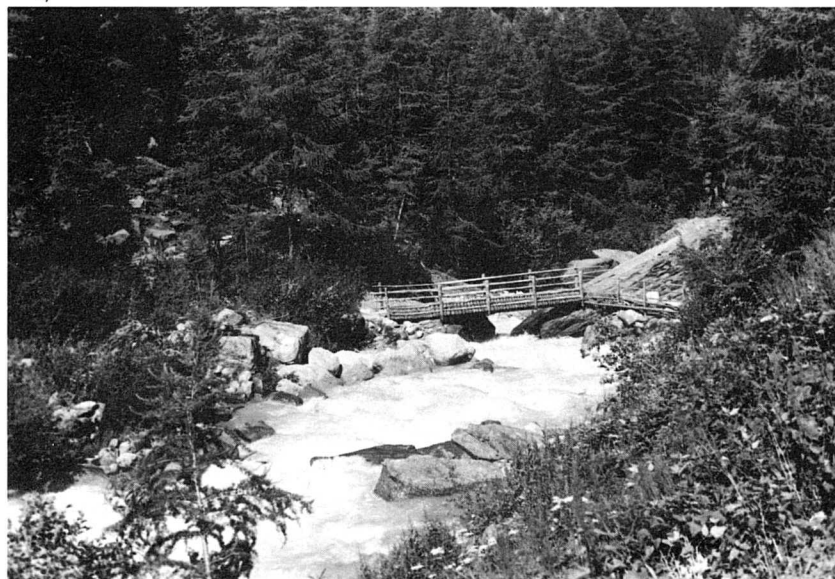
de s'occuper activement de ce territoire, tout en respectant les volontés du cédant, qui peuvent se résumer en trois points : maintenir toute la zone en son état actuel, conserver dans la mesure du possible certains chalets d'alpages et construire une nouvelle buvette sur l'emplacement de celle détruite en 1978.

La section des Diablerets, pleinement consciente de la valeur de ce patrimoine demeuré à l'écart des nuisances et des déprédations engendrées par la civilisation de notre vingtième siècle, a nommé une commission « des alpages » qui a derechef établi un état des lieux et un inventaire des besoins.

Dans l'immédiat, dite commission envisage la reconstruction de la buvette d'après un plan extensible suivant les moyens financiers disponibles. Cela représente un coût relativement élevé – plus d'un demi-million – que la section espère couvrir au moyen d'une souscription lancée auprès de ses membres, des pouvoirs publics, des associations et ligues concernées. L'intérêt de ce premier objectif est reconnu.

Puis suivront la réfection du grand chalet des Petoudes-d'en-Haut et la construction d'un pont sur le torrent de la Dzornevette pour y accéder. Ce chalet d'alpage, sommairement aménagé, deviendrait d'une part un gîte de fortune pour les randonneurs et, d'autre part, il servirait de base aux ojiens, aux étudiants, aux amis de la nature et aux scientifi-

**Le pont enjambant le Trient près de la buvette**





La buvette avant l'avalanche de 1978 et le glacier du Trient

ques pour l'étude de la flore, de la faune et des minéraux au sein d'une zone particulièrement propice à la recherche et à une connaissance plus approfondie de cette nature quasi intacte.

Un autre intérêt est représenté par le style de construction de ces bâtisses, de leur voûte intérieure en particulier, faite de pierres disposées verticalement, sans ciment ni mortier, sur laquelle repose une seconde voûte de pierres plates empilées de telle sorte qu'à chaque couche elles avancent vers l'intérieur.

C'est une technique utilisée pour les bories du Lubéron et autres capitelles (abris de bergers) que l'on trouve de l'Irlande à la Grèce, sinon que les toits des Petoudes et ceux des Grands sur l'autre versant sont plats, incrustés dans la pente, non coniques ou en fausses coupes, et ainsi mieux à même de résister aux avalanches et à supporter les



Voûte caractéristique des chalets d'alpage

énormes masses de neige accumulées durant l'hiver.

La Lys sur la rive droite du glacier, les Grands et les Petoudes flanquant le torrent de la Dzornevette à l'ouest, pourraient à nouveau servir d'alpages à génissons, à chèvres et surtout à moutons. Ne vit-on pas le moutonnier Maurice Gabbud, son chien et son troupeau bëlant, parcourir leurs pentes durant plusieurs décennies, tandis que son épouse Adèle, véritable

fée du logis, desservait la buvette pendant plus de soixante ans?

Puissent les projets de la section des Diablerets se réaliser rapidement. Cette opération régénératrice intervient dans le même temps que la Société de développement de Trient-col de La Forclaz, emmenée par un nouveau comité dynamique, s'active à redonner au village, quelque peu assoupi depuis plusieurs lustres, une seconde jeunesse et une nouvelle raison d'exister.

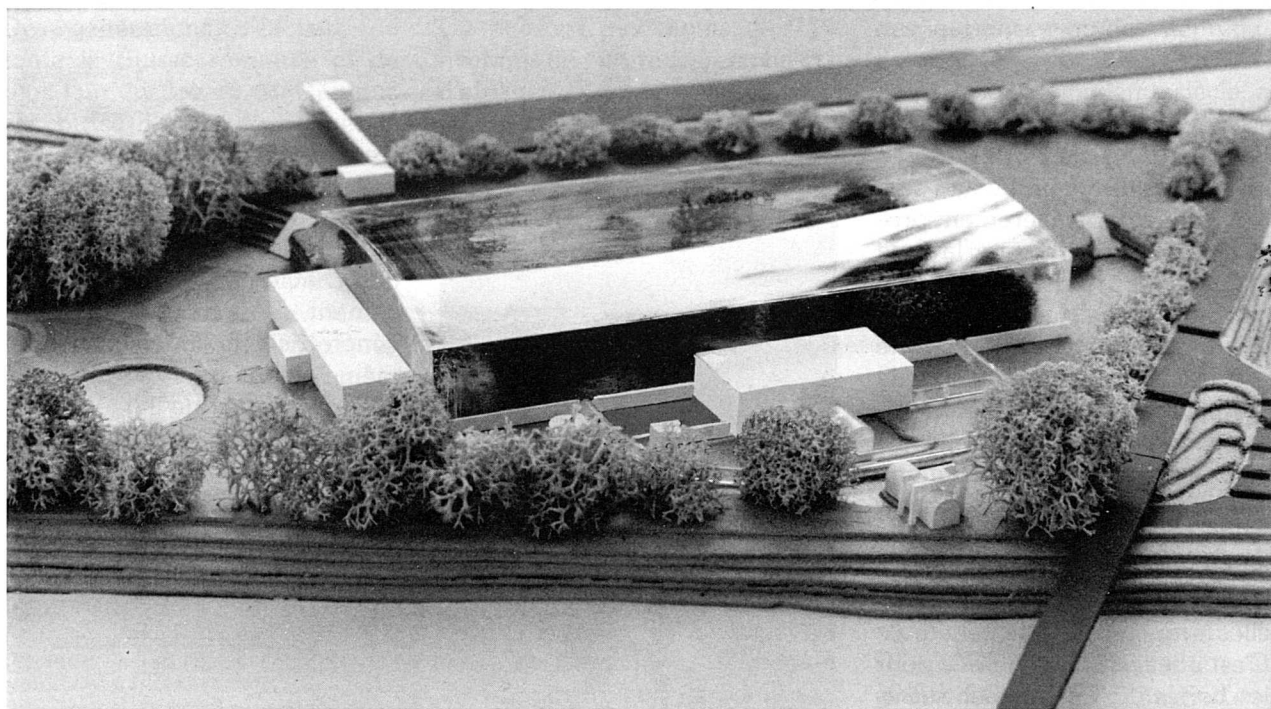
**Texte: Amand Bochatay**  
**Photos: Section Diablerets**  
**tirées de la plaquette.**

*Une intéressante plaquette illustrée, «L'enchantement de Trient», a été éditée par la section des Diablerets du CAS. Elle est due à Charles Kraege, d'Aigle, et imprimée par A. Groux, à Lausanne. Soixante-quatre pages comprenant plusieurs chapitres consacrés à l'histoire des hauts alpages de Trient, un index toponymique et une notice sur la flore et la végétation.*

## Au fil du Rhône

Beaucoup d'encre coule actuellement au sujet du fleuve. Cet automne, Hydro-Rhône SA a remis à tous les ménages du Valais romand et du district d'Aigle un bulletin d'information sur l'aménagement des dix usines hydro-électriques prévues de Chippis au Léman. Le ton employé veut rassurer l'opinion: «Hydro-Rhône: une chance pour le Valais», annonce l'un des titres. Qui ne convainc cependant pas les opposants. A Bex, le Rhône deviendra presque l'Amazone! En 1990 devrait y être inaugurée une serre géante. De nombreux instituts de recherche soutiennent le projet. Son but: rendre les visiteurs conscients de la diversité et de l'importance de la vie dans les forêts tropicales, véritables poumons terrestres que l'homme est en train de détruire.

## Fouillis



## Rouler proprement

Le Conseil d'Etat désire encourager l'achat de véhicules munis d'un catalyseur. Il est prêt pour cela à renoncer en 1986 et 1987 à l'impôt cantonal versé par les propriétaires d'automobiles, soit

à plus de deux millions de recettes. L'intérêt de chacun est d'œuvrer pour la sauvegarde des forêts en combattant la pollution. Le geste de l'Exécutif cantonal veut en faire prendre conscience, même si, selon une

formule du bouillant Neuchâtelois Archibald Quartier, «l'auto, c'est la vache sacrée de la Suisse».

**Texte: Françoise Nicollier**  
**Photos: Marco Ranocchi,**  
**Meir Sadras, architecte**



# Nouvelles du tourisme valaisan

## Le Valais paré pour l'hiver

Les jours ont raccourci, l'hiver est proche. Les stations valaisannes, après avoir amélioré et créé de nouveaux équipements, sont prêtes à recevoir leurs hôtes avides de neige et de soleil. A Champéry, le téléski Planachaux - Croix-de-Culet a été remplacé par un télésiège triplaces et rallongé (débit 1800 pers./heure). Dans les parages, côté Les Crosets, nouveau téléski de Marcheson (700 pers./heure). A Haute-Nendaz, le remplacement du téléski de Siviez par un télésiège va tripler la capacité de transport. A Loèche-les-Bains, les installations sont complétées par le télésiège Flaschen-Waldegg. A Riederalp, un double skilift remplacera une ancienne remontée d'exercice. Des abonnements combinés sont délivrés pour les remontées mécaniques de la région Blatten-Belalp et Bettmeralp-Riederalp. A Grimentz, les abonnements de ski de plusieurs jours sont désormais valables sur toutes les installations du val d'Anniviers.

Les amateurs de ski de fond et de randonnée ne sont pas oubliés. A Ovronnaz, la «loipe» a été allongée de 10 km, ainsi que celle de Riederalp. Pour les non-skieurs, de nouvelles possibilités de jouer sous couvert sont offertes aux fervents du tennis, à Bettmeralp, Brigue et Morgins. De nouveaux courts de squash sont disponibles à Brigue, Crans-Montana et Zermatt. Une piste de luge a été ouverte au Grand-Signal sur Crans-Montana. Cette dernière station a été renouvelée son manège et on y pratique l'équitation toute l'année.

De nouvelles piscines couvertes ont vu le jour au Centre sports et loisirs de Bettmeralp et à l'Hôtel Alpenhof de Zermatt; à Loèche-les-Bains, le quatre-étoiles Maison-Blanche a créé une piscine de plein air et un bain dans une grotte.

On signale de nouveaux hôtels et restaurants: à Martigny, la Porte d'Octodure, un quatre-étoiles offrant 110 lits; le restaurant de montagne du Mont-Rouge sur Veysonnaz; la rénovation du home de vacances pour handicapés La Forêt à Vercorin.

L'Office national suisse du tourisme (Onst) a répertorié dans le dépliant «La Suisse à forfait 85-86, Sports d'hiver» onze offres que lui ont fait connaître les stations: école de ski alpin et de fond, patinage (Champex-Lac), curling, promenades et randonnées, luge (La Sage/La Forclaz et Trient), excursions à ski, ski et tennis (Grächen), équitation, cours de télémark (Les Collons/Thyon).

## Un sourire vers le Nord

Les marchés potentiels pour le tourisme valaisan touchent essentiellement les pays industrialisés. Aussi, étant donné que le quart des nuitées provient de nos voisins du Nord, l'Union valaisanne du tourisme a-t-elle porté son attention sur le marché allemand et choisi les villes



de Hambourg, Brême, Hanovre et Göttingen pour son voyage de prospection. La délégation du Vieux-Pays comprenait également quatorze directeurs de stations qui ont mis en valeur notre canton devant les professionnels allemands du tourisme, renseignant les agents de voyages, tour operators et la presse, développant les différents aspects du Valais, des combats de reines à l'«eldorado des skieurs» en passant par la gastronomie et les us et coutumes. Etaient au rendez-vous allemand: Anzère, le BLS, Crans-Montana, Fiesch/Goms, Grächen, Loèche-les-Bains, Les Portes-du-Soleil, Riederalp, Saas-Fee et Grund, les vals d'Hérens et d'Anniviers, Verbier, Veysonnaz.

## Valais-Grisons bien unis

L'ouverture en 1982 du tunnel de base de la Furka entre Oberwald et Realp, permettant l'exploitation complète de la ligne durant toute l'année, lui a donné un nouvel essor et une nouvelle dimension nationale. Le succès de la liaison du Glacier-Express, qui constitue avec le Brigue-Viège-Zermatt et les Chemins de fer rhétiques une transversale alpine est-ouest de quelque 300 km entre le Cervin et Saint-Moritz, est bien établi. Il en est de même de ses transports de véhicules accompagnés. Les coûts d'exploitations demeurent cependant très élevés, aussi les efforts en vue d'encourager la promotion de cette ligne seront-ils poursuivis. L'aménagement de la

place de la Gare à Brigue, par un meilleur accès, devrait déjà faciliter la desservance du FO, un des fleurons des transports par rail en altitude.

## Châtel-Morgins: enfin!

Le Département des ponts et chaussées de la France voisine vient d'améliorer la

route internationale du val d'Abondance. Un tapis bitumeux recouvre cette artère, élargie et rectifiée, sur le tronçon qui mène de Châtel au Pas-de-Morgins, à la frontière suisse. Une réalisation qui vient à son heure et fera oublier une route peu engageante, en hiver surtout, empruntée par un nombre sans cesse grandissant d'automobilistes.

## Jonction établie dans le Centre

La route conduisant les automobilistes de Vercorin à Itravers via le vallon de Réchy va être livrée à la circulation. Elle a reçu son tapis noir sur le tronçon empruntant le territoire de la commune de Chalais. Le parcours sis sur celui de Grône va suivre. Ainsi, il sera possible de joindre le val d'Anniviers au val d'Hérens par Loye et Nax grâce à cette voie carrossable en corniche dominant la vallée du Rhône.

## Un service plus jeune?

Va-t-on abaisser l'âge minimum du personnel de service dans l'hôtellerie de 18 à 16 ans? C'est ce que souhaiterait la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, présidée par M. Pierrot Moren, de Sion, qui estime que la limite actuelle constitue une discrimination de la profession et qu'autoriser l'emploi de jeunes à partir de seize ans serait un avantage sur le plan de la formation dans cette branche.

Texte: Amand Bochatay  
Photo: Kopetz

# Schlagzeilen

## Neues Hotel

In Ulrichen eröffnet die Hotel Walser AG im Ort genannt «Neuland» im kommenden Dezember 1985 ein neues Hotel mit dem Namen «Walser». Es ist das vierte Hotel in Ulrichen und liegt direkt an der Langlaufloipe Ulrichen-Obergesteln – Ulrichen-Münster und unweit der Nufenenstrasse. Das Hotel hat 40 Betten in Ein-Zwei- und Dreierzimmern und hat modernen Komfort. Die «kleine Walserstube» dient als Aufenthaltsraum, das Restaurant umfasst 60 Plätze und die Terrasse, der Sonne zugewandt, zwischen 50 und 60 Plätze. Als Gerantin konnten die Bauherren – eine Berlinerin gewinnen, die seit zwanzig Jahren im Wallis lebt...

## Schnee nach Wunsch

Sollte der Wunsch nach Schnee in Zermatt demnächst übermächtig werden auf Pisten, die immer noch vom winterlichen Niederschlag abhängig sind, so kann künstlich nachgeholfen werden: die Skipiste Unterrothorn-Blauherd-Sunnegga kann auf einer Länge von 3100 m, einer Breite von 40 m bei einer Höhendifferenz von 600 m per Schneekanonen eingeschnitten werden. Die Zermatter Rothornbahn AG erstellte in diesem Gebiet 64 stationäre Schneekanonen für die automatische Schneeanlage mit einem Kostenaufwand von 4,3 Mio Franken bei jährlichen Betriebskosten von 60 000 Franken. Es handelt sich dabei um die erste vollautomatische Schneeanlage der Schweiz und die höchstgelegene der Welt. (Sunnegga 2291 m, Unterrothorn 3100 m). Frühwinterliche Wedelkurse oder nachwinterliche Pistenverbesserung liegen hier als Pflicht zur zusätzlichen Dienstleistung auf.

## Deutsche Werbekampagne

Hamburg - Bremen - Hannover - Göttingen - Leonberg: das waren die Stationen der letzten Werbereise des Walliser Verkehrsverbandes, bei der 14 Verkehrsvereine und über 15 Touristikfachleute mitmachten. Vier Dutzend Journalisten und über 100 Reiseveranstalter und Reisebürovertreter besuchten diese Aktion. Der WVV richtet sein Hauptaugenmerk auf den deutschen Markt, weil ein Viertel aller Übernachtungen im Kanton Wallis durch deutsche Gäste gebucht werden. Das Besondere an der Werbereise war die breite Fächerung der Themen, zu denen sich die Touristiker äusserten: quasi von den Kuhkämpfen bis zu den Alpinen Skiweltmeister-

schaften 1987! Delegationsleiter der Kampagne war der Verantwortliche für Presse und Werbung beim WVV, Viktor Borter.

## Jahrhunderttraum erfüllt

Das Priorat Niedergesteln zwischen Berghang und rechtem Rhoneufer hat einen «Jahrhunderttraum» erfüllt bekommen: den einer Busverbindung und damit Anschluss an die öffentlichen Verkehrsmittel. Wie anders sind hingegen oft «Jahrhundertträume» vieler grösserer Orte und Stationen! Da werden Ski- und Sessellifte geplant und gebaut, Luftseilbahnen, Gondelbahnen sind zu «öffentlichen Verkehrsmitteln» geworden und garantieren zigtausenden Ferienhungrigen ständiges Auf und Ab. Ein Zu und Weg für nichtmotorisierte Gäste und Einheimische bietet die gleiche Niedergestelner Busverbindung (PTT) auch für weitere fünf Gemeinden, davon deren drei in den südlichen Rarnerbergen, welche den Vorteil des Mitmachens erkannten und realisierten.

## Tunetsch mit neuem Besitzer

Die Gondelbahn Mörel-Filet-Tunetschalp, die dortige Skiliftanlage und das Restaurant samt Lager haben in der Person von Hotelier Erwin Wegmüller samt Familie, aus dem Berner Oberland, einen neuen Besitzer: das bedeutet auch neue Konditionen. Und die lauten: für den Gast stets und immer dazusein, besonders was den Beförderungssektor betrifft.

## Badner «Water news»

Leukerbad hat das älteste Lokalfernschiff des Wallis. Es begann 1982 und nannte sich – eigentlich mehr versehentlich – «Schwarzer Punkt». Ein vierzehntägiger Probelauf im Oktober diesen Jahres unter dem Markenzeichen «Water news» sollte abklären, ob das neue Konzept, das die professionelle Hand verrät, angenehm ist oder nicht. Es wird der Bevölkerung anheimgestellt zu entscheiden, wie es weitergehen soll. Als «Water news» glücklichen Inhalts ist bereits der Ski- und Badepass anzusehen, der in Leukerbad auf die Wintersaison hin als Generalabonnement der vorhandenen Infrastruktur Gästen angeboten wird. Ganz besonders fällt dabei die Kombination von Torrent- und Gemmibahn(en) ins Gewicht. Der Ski- und Badepass bringt dem Erwachsenen eine fühlbare pekuniäre Erleichterung, beim gleichzeitigen Maximum an Möglichkeiten. Dieser Pass ist – neu – auch

im Verkehrsbüro erhältlich. Neuigkeiten sind ebenso die sanierte beheizte Kirchgasse und der Ring-Jet-Bus, dessen Neuanschaffung am 15. Dezember Jungfernfahrt hat. Der Ring-Jet ist eine Badner Dienstleistung zum Nulltarif für Einheimische und Gäste. Am 14. November erfolgte die Grundsteinlegung für das neue Schulhaus, das die Anlage eines Sportplatzes nach sich zieht, der auch als Erweiterung des sportlichen Angebots für Gäste im Kurort willkommen ist.

## Der Gast des Monats

Am 14. November wurde das Walliser Heimatwerk in Brig 6 Jahre alt! Nachdem in den Jahren 1982-1984 dreimal jährlich Ausstellungen in den Räumen des Walliser Heimatwerks an der alten Simplonstrasse in Brig veranstaltet wurden, hiess das Konzept für 1985 «Der Gast des Monats». Von April bis November erhielten vor allem junge Kunst- und Kunsthandwerkschaffende mit einer Schaufensterausstellung Gelegenheit, sich zu profilieren und an die Öffentlichkeit zu gewöhnen. Der Reihe nach kamen dabei Webarbeiten, Keramikfiguren, Buchbinderarbeiten, Schnitzarbeiten sowie Webarbeiten, Wandteppiche und Keramik in einer Art «gemischtem Doppel» zum Zuge und zur Geltung. Den Abschluss im November machten Schmuck und Stoffbilder, wobei der Gegensatz im Grössenverhältnis besonders auffällig war. Alles in allem eine schöne Idee, dieser «Gast des Monats», unter denen der betagte Leander Fux aus Randa gleichzeitig seine erste und letzte Ausstellung bestritt, unter dem Titel «Jagdszenen».

## Altes erhalten oder wiederherstellen

Moderne, kühle, zweckmässige Wohnformen haben allerorten das Bedürfnis wachgerufen, Altes nicht verkommen zu lassen. Dieses Bewusstsein manifestiert sich in der Gründung von örtlichen Vereinen und Vereinigungen entsprechender Zielsetzung. In Visp ist von privater Seite mit Unterstützung von Denkmal- und Heimatschutz das von 1575 datierende Cricer-Haus am Gräbiel renoviert worden. Auf dem Visper Martiniplatz geht das etwas jüngere Burgenerhaus als Stiftungsobjekt gleichem Ziel entgegen: nämlich wie Phönix aus der Asche wiederzuerstehen im alten Glanz.

Text: Lieselotte Kauertz

**Terra  
généreuse**







Figs, raisins et pommes



L'automne des récoltes, l'automne des promesses tenues, de l'accomplissement et de l'alleluia est maintenant derrière nous mais il nous laisse l'image prenante de l'extraordinaire générosité de la terre valaisanne. Cette générosité s'exprime surtout dans la région comprise entre le bois de Finges et la rivière du Trient, dans la plaine du Rhône et sur les premières pentes du coteau. C'est le pays de la vigne, des légumes et des fruits. C'est aussi celui d'une race de Valaisans liés intimement à la terre et qui ne la quittent jamais vraiment. Ainsi le travail dans les bureaux, les usines, les chantiers y connaît-il une nette dépression lors des vendanges et des grandes cueillettes automnales. Si, dans le même temps, les jeunes soldats valaisans sont appelés à un cours de répétition toute l'économie régionale est





Cueillette des tomates à Fully

perturbée. Ils l'étaient cette année mais l'extraordinaire période de beau temps a permis aux vendangeurs de travailler vite et bien, ce qui a rétabli l'équilibre.

La fertilité de cette partie du sillon rhodanien est connue depuis que les hommes s'y sont arrêtés. Nos ancêtres du néolithique moyen, dont on a retrouvé les traces au pied des collines de Sion, avaient été séduits par ce pays si propice à la vie, où la chaleur et l'eau fécondaient des terres alluvionnaires riches de substance. Ils l'avaient choisi pour y planter leurs cabanes. Ces hommes étaient pasteurs et agriculteurs. Pendant des générations et des générations ils furent suivis d'autres pasteurs et agriculteurs, jusque vers le milieu de ce vingtième siècle où la vie change complètement. Mais nos pères encore

étaient pleinement paysans, immergés dans cette civilisation de la terre qui nous vient du fond des âges. Ils savaient tirer parti de toutes les possibilités du sol, du climat, des saisons. Sans remonter trop haut voici quelques lignes tirées de *La description du Département du Simplon* de H. Schiner, 1812.

«Il y a dans ce pays toutes sortes de fruits: on y trouve des pommes, poires, des noix, des figues, des amandes douces, des grenades.» Ou encore: «Sion produit aussi de bons melons, d'excellents abricots, des pêches fort savoureuses, ainsi que des pommes et des poires de toute espèce et enfin des raisins et des figues en quantité.»

Un pays de Cocagne! Il est vrai qu'une telle diversité de production est assez extraordinaire au milieu de la chaîne des Alpes, de ses montagnes et de ses

Le coing retrouve la faveur des gourmets







glaciers. Et la diversification continue grâce à l'imagination et au goût d'entreprendre des agriculteurs d'aujourd'hui. Toute une série de légumes, de plantes médicinales ou aromatiques se sont ajoutés aux cultures traditionnelles et même le kiwi de Chine figure maintenant sur la liste des spécialités valaisannes.

La seule limitation grave au développement des espèces dites méditerranéennes ce sont les fortes gelées d'hiver qui, de temps en temps, détruisent les plantes. H. Schiner raconte aussi qu'il y avait chez nous des romarins aux troncs gros comme le bras mais qu'un gel rigoureux les avait presque tous éliminés. Et ce dernier hiver, beaucoup de nos figuiers n'ont pas résisté au froid. Les tiges aériennes ont péri. Heureusement, de nouvelles pousses vigoureuses jaillis-

sent des souches enterrées. Ici, tout est possible, mais à la limite du possible. Les hommes se sont ingéniés à accroître la sécurité de leurs cultures par des techniques modernes de protection contre le froid, la sécheresse, l'humidité, le vent... ils ne sont pas parvenus à supprimer toute la marge de risque. La nature ne se laisse pas maîtriser. Ces fruits, ces récoltes toujours menacées en prennent une particulière valeur.

Au cours de ce demi-siècle les progrès dans le domaine de la sélection, de l'hybridation, de l'exploitation des mutations naturelles ont bouleversé le catalogue des produits du jardin et du verger. Ils y ont gagné en beauté, en régularité, souvent en saveur, mais on peut regretter la disparition de vieilles variétés locales. Elles avaient des goûts parfois bizarres. Elles pouvaient être

Un nouveau venu, le kiwi









rêches, acides, trop parfumées, etc. mais elles recélaient une richesse génétique maintenant à jamais perdue. Signe des temps, nos meilleures variétés d'hier portaient toutes des noms français, alors que les nouvelles se prononcent à l'anglaise, à l'exemple de l'illustrissime Golden. Mais il ne faut pas être conservateur en tout.

C'est parce que les hommes d'ici ont su se placer dans les grands courants du développement que le vignoble, le verger, les maraîchages occupent une place importante dans l'économie générale du canton depuis que la route et le chemin de fer l'ont relié au monde et à ses marchés. Maintenant encore, malgré le bouleversement des genres de vie et des moyens de gagner sa vie, la production des fruits et des légumes ne faiblit pas, elle oscille autour des cent mille tonnes annuelles. Celle des vins a même fortement augmenté ces dernières décennies. Mais seule une faible part de la population tire de la terre son

La bonne vieille courge est toujours là



Abricots en grappe

principal revenu. De nombreux Valaisans, par contre, y trouvent un revenu accessoire important. Au prix d'un travail supplémentaire, certes, mais physique et de plein air, qui contribue à l'équilibre des corps, des esprits autant que des budgets. Ainsi notre attachement traditionnel et sentimental au sol est aussi payant. Ça aide.

Texte: Félix Carruzzo

Photos: Félix Carruzzo, Oswald Ruppen



# Le bloc-notes de Pascal Thurre

## Les enfants de Chavez

On connaissait le fils d'Icare. Voici les enfants de Chavez! Le premier bravait le soleil. Les deuxièmes narguèrent les sommets et le Conseil fédéral! En effet, pour commémorer les 75 ans de la traversée des Alpes par Geo Chavez qui relia, en 1910, Ried-Brigue à Domo à bord de son Blériot, Bertrand Piccard et Marco Broggi suivirent cet automate le même trajet mais à

bord d'un U.L.M. On sait que ces engins «ultra-légers motorisés» sont «encore» interdits en Suisse en raison du danger qu'ils présentent. Les deux jeunes pilotes, dont l'un n'est autre que le petit-fils du grand Piccard, décollèrent de l'autoroute en construction et passèrent le Monte Leone à 3300 mètres sans problèmes. Chavez avait payé son exploit de sa vie... mais il était le premier!



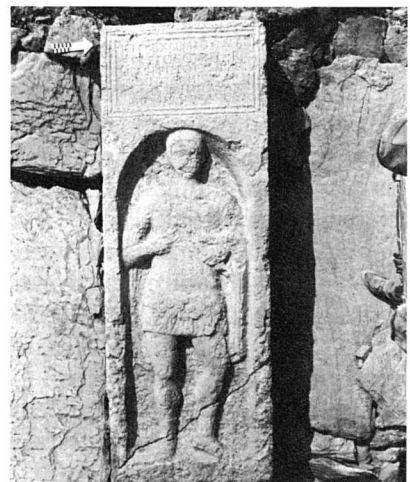
## Sierre l'hospitalière

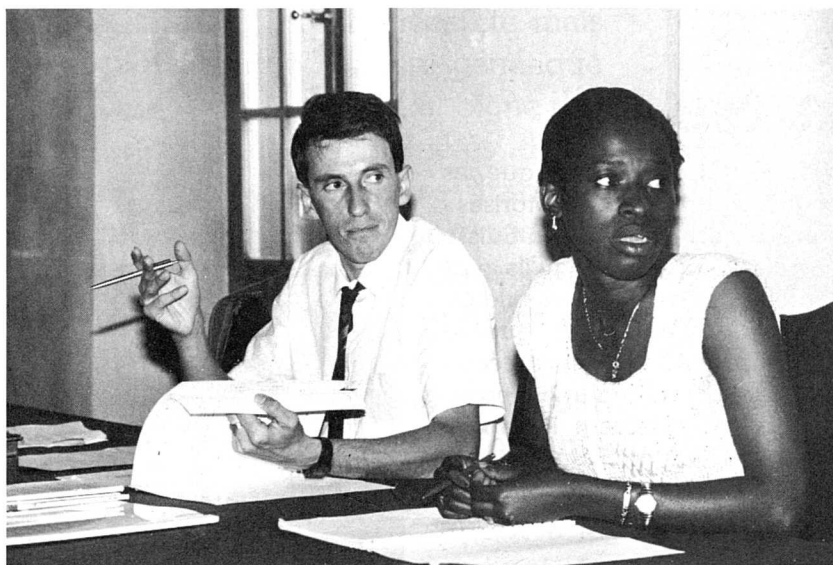
Voyez cette zone de verdure qui s'étend à l'est de l'hôpital actuel. C'est là que Sierre entend construire son nouveau centre hospitalier. L'ancien bâtiment date des années 20. Il sera en partie conservé. Le nouvel hôpital de 180 lits va exiger une dépense d'une soixantaine de millions de francs. Si tout va bien, il pourrait être ouvert aux premiers patients en 1991. Plus de 8000 mètres doivent être acquis pour réaliser le projet. Une surface arrachée à la vigne. C'est le cep... source de vie!

## Sion la romaine

On connaît l'histoire: un parking qu'on veut creuser au pied de Tourbillon pour Sion de l'an 2000 et voici qu'on tombe, d'un coup de bulldozer, en plein chez les Romains. Mieux encore en plein néolithique! Les fouilles entreprises Sous-le-Scex nous ont conduits de surprise en surprise: centre funéraire, basilique, tombes romaines et vestiges multiples. Plus de cent cinquante

tombes d'époques diverses ont été mises à jour. Certaines sont fascinantes et se rangent parmi les trésors les plus précieux de Suisse, tel ce sarcophage plaqué de cette dalle géante, portant taillés dans la pierre une inscription latine et cet officier des Césars. Il n'y a pas de doute – même si certains hésitent à le croire – Valère n'est autre que Valeria, la mère de Titus!





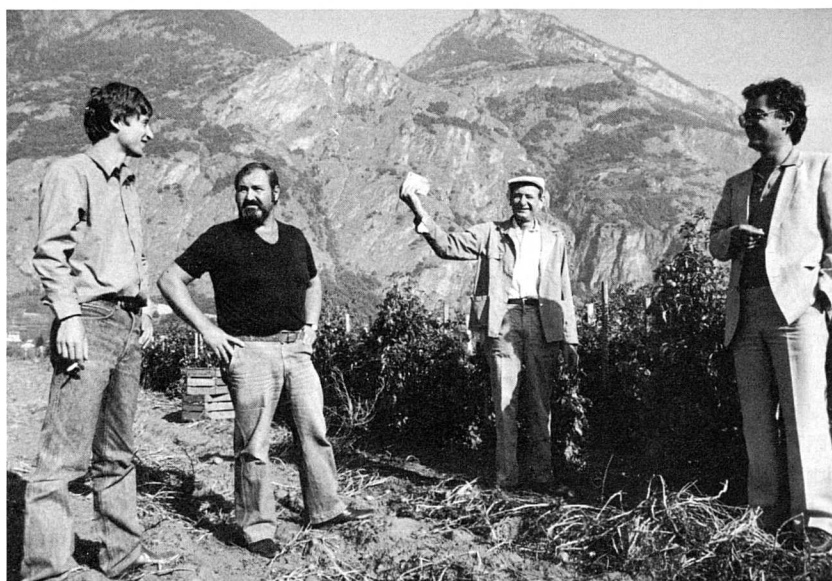
### Regards vers l'Afrique

Superbe ce double regard qu'on dirait tourné vers l'Afrique. C'est une séance d'examens mettant fin aux cours bancaires organisés à Sion dans le cadre de la coopération suisse au développement. Cette belle Africaine c'est Aïssatou Ciré Tambadou, de Bamako. Qui sait, si grâce au Valais, elle ne sera pas un jour ministre des finances du Mali! Autre façon tout aussi tangible de tendre la main à l'Afrique, celle de nos amis montheysans qui acheminèrent vers le Sahel cinq camions militaires bourrés de vingt-cinq tonnes de marchandises diverses à destination de l'une des régions les plus déshéritées du globe. Parmi les tonnes de vêtements, de lait en poudre, de médicaments, l'on glissa deux mille kilos de fromage. La raclette aux bananes flambées et aux cœurs de palmiers, un délice paraît-il!



### Le chèque à Lucien

Flanqué de son avocat et d'amis agriculteurs, Lucien Perraudin brandit ici le chèque des inondations du Rhône. Les Valaisans se souviennent comment le fleuve, dans ses facéties, dérangé sans doute dans son lit de retraité, envahit à plusieurs reprises vergers et cultures maraîchères dans la région de Fully. Une longue bataille de plusieurs années s'engagea contre l'Etat, propriétaire des eaux. Le « pot de terre » gagna et les agriculteurs finalement furent indemnisés. Quelques centaines de milliers de francs leur furent versés... sans problème d'écoulement.





## Les invités du mois

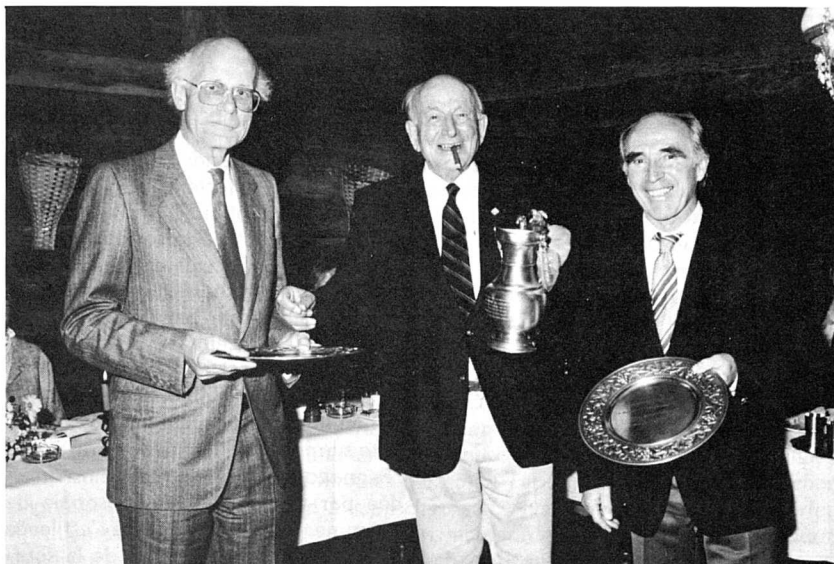
A l'heure des félicitations plusieurs invités se bousculent au portillon de *Treize Etoiles*.

Salut tout d'abord aux trois piliers du Haut-Plateau qui, pendant trente ou quarante ans, servirent à leur façon... le tourisme valaisan!

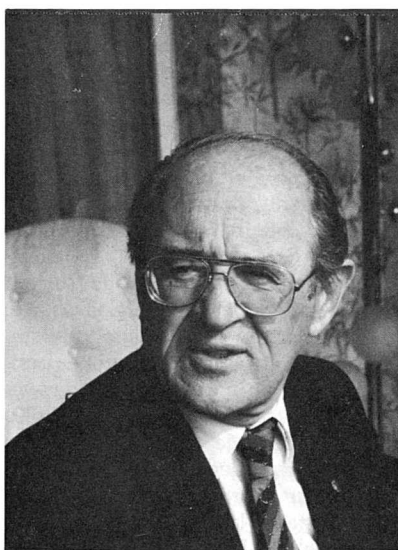
Trois médecins! Le Dr Henri de Courten, photographié ici non pas avec ses patients Aznavour et Bécaud, mais avec le Dr Jakob Schmid, directeur de la clinique lucernoise et Gabriel Barras directeur de Sanaval.

Pour sa part, Reynald Actis a été promu gouverneur des Lions clubs de Suisse et du Lichtenstein. Belle est sa devise, son mot d'ordre donné comme programme pour 1986 à tous ses amis liés au même mouvement d'entraide: écouter, méditer puis agir.

Un programme cher sans doute à sœur Marie-Claire des Dames Blanches à Sion, l'une des responsables du collège de la Planta, un collège qui fête cette année ses cent ans d'existence et auquel le Valais doit une partie de ce qu'il a de meilleur.



De gauche à droite: les docteurs Jakob Schmid, Henri de Courten et Gabriel Barras



Reynald Actis



Sœur Marie-Claire



## Le bonjour olympique

Dans sa course autour du monde, le président du comité international olympique, M. Samaranch se devait de faire halte en Valais. Sion l'a reçu en dentelles.

Politiciens, sportifs, journalistes, Dames de Sion ont sympathisé dans ce pays habité toujours d'un vieux rêve olympique!

Photos: Eggs, Kernen, Salamin, Thurre et Valpresse

Parmi les plus grands bouleversements de valeur qui affectent le socle même de notre civilisation, il en est un qui concerne le sens de la souffrance. Autrefois, dans l'Occident chrétien, on l'exaltait et on la chantait, selon le destin d'une existence terrestre en attente de l'au-delà. Dans cette célébration de la souffrance entraient de multiples et ambiguës motivations depuis la force authentique du courage jusqu'à l'hypocrite sermon aux humiliés promis à une résignation sans espoir. C'est ainsi qu'aide par une nouvelle philosophie de l'homme, une grande révolte s'est levée sur les utilisations abusives de la souffrance. Celle-ci paraît même comme absurde et signe de l'absurdité du monde. Ce trajet s'accomplit encore sous nos yeux. Certains, y compris des théologiens, déclarent la souffrance inutile et sans signification ultime. De leur côté, science, médecine et psychologie tentent de l'élucider, de l'alléger, voire de la supprimer; et ces recherches sont éminemment positives, indiquant qu'aucune résignation fataliste n'est admissible. Seulement voilà! La souffrance demeure et se propage, surtout celle qu'on appelle morale. Tortures, tueries aveugles, exils, émigrations, suicides, mort violente ou naturelle dessinent sur la terre comme un nouveau visage du supplicié. Si bien qu'en notre temps est reposée avec force la vieille question probablement la plus scandaleuse pour la raison: si Dieu existe, disent certains, la souffrance est incompréhensible; si Dieu n'existe pas, disent d'autres, la souffrance est encore plus incompréhensible. D'autres encore, scrutent sur les longues plages de l'humanité souffrante les marques du sens et de la foi. Ainsi en témoigne ce livre valaisan «Donne-moi à boire». Il s'agit d'un ouvrage composé de lettres adressées à des personnes en situation de détresse. Quelles que soient nos convictions, on ne peut qu'être bouleversé par la force d'un témoignage qui fait appel au symbolisme fondamental de l'eau comme voie d'apaisement. Lydie Michel-Mariéthoz en est l'auteur. Elle habite au 54 du Petit-Chasseur à Sion, où ce livre attend ses lecteurs.

**Bernard Crettaz**

### **TORNADO à la romande**

*Dem etwas in die Jahre kommenden Oberstleutnant wurde heuer angeboten, den Dienst im Stab des Unterwalliser Gebirgsinfanterieregimentes (Kommandant Oberst Philippe Pot) zu leisten. Zwei Wochen Korpsmanöver im Greyerzerland und am Brienzersee bzw. im Haslital standen auf dem Marschbefehl. Dazu noch eine Woche taktischer Kurs im Sottoceneri.*

*In diesen Übungen geht es bis an die Grenze der körperlichen und geistigen Fähigkeiten. Der Schlafmangel, die Führung unter erschwerten Bedingungen, der Wechsel von taktischen Erfolgen und Niederlagen und die Verantwortung für das Wohlergehen der Truppe zehren an den Kräften. Nach wenigen Tagen und Nächten schon lässt sich erkennen, ob die Stäbe den Erwartungen genügen.*

*Würde das gut gehen mit einem Oberwalliser an einer Schlüsselstelle des Regimentes? Waren verschiedene Mentalität und Sprache nicht Hindernisse im Blick auf die einvernehmliche Zusammenarbeit? Meine Gastgeber stellten sich diesbezüglich weniger Fragen als ich.*

*Das Ergebnis war beeindruckend. Nach kurzer Einarbeit lief die Stabsarbeit reibungslos und wirksam. Sprachprobleme ergaben sich nicht, denn die meisten Unterwalliser und Waadtländer Offiziere verstehen deutsch. Hinsichtlich Dienstauffassung gab es keine Unterschiede. Im Manöver, dem Namen TORNADO nachforsch und unerbittlich durchgeführt, standen die welschen Truppen den deutschschweizerischen in keiner Weise nach.*

*Lehre aus meinem Experiment: Oberwalliser Wehrleute sollten vermehrt in den welschen Truppen eingesetzt werden, sofern die Mindestanforderungen an die Sprachkenntnisse erfüllt sind. Weshalb nicht auch Unterwalliser Offiziere ihren verschobenen Wiederholungskurs im Oberwallis nachholen lassen? Damit könnten vermeintliche und wirkliche Schranken zwischen beiden Bevölkerungsteilen weiter abgebaut werden.*

*Und noch eines: was den Dienst mit den welschen Freunden zu einem Erlebnis werden liess, war neben der pflichtbewussten Aufgabenerfüllung aller der Sinn für Humor und für Kameradschaft. Auch in diesem Punkt sind uns Oberwallisern die Angehörigen des welschen Gebirgsinfanterieregimentes zumindest ebenbürtig.*

**Stefan Lagger**

# Potins valaisans

## Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

La revendication «Rawyl», presque aussi vieille que celle du canal du Rhône au Rhin et de la ligne du Simplon, avait alimenté la presse valaisanne au cours de la semaine. L'idée me vint de me rendre à nouveau dans ce paysage de rêve d'où coule la Lienne et sous lequel on voudrait que tunnel se creuse. Là ou ailleurs, commence-t-on à dire avec prudence et habileté.

Donc, ce samedi matin, avec un ami, départ de Sion en auto pour Zeuzier et son barrage.

La route est belle dans ce paysage de vignes, tout juste allégées de leur excellent raisin. Plus loin, hélas, c'est la désolation des prairies abandonnées.

Nous traversons Champlan, puis Grimsuat, Blignoud, Botyre, Saint-Romain, Fortunoz et pour finir un long ruban sinueux jusqu'au terminus de cette audacieuse chaussée franchissant, sous galeries, l'impasse d'impressionnants rochers avant d'arriver. Quelques frissons vite oubliés.

Et voici le mur qui retient le lac, à moitié rempli d'une eau bleue et pure, enserré entre de hautes parois sur ses côtés et s'appuyant dans le fond sur une forêt de mélèzes déjà jaunissants. Quelle splendeur!

Le col du Rawyl est annoncé à deux heures et demie d'ici. Allons-y!

Soudain la paix du lieu est troublée par l'arrivée de véhicules «M» transportant militaires, armes et munitions. Ils nous devancent et vont s'installer là-bas, nous interdisant le passage. Halte on va tirer! C'est dit aimablement et les soldats ont l'air de prendre l'exercice à la bonne.

Il s'agit de résister à une attaque. C'est un tonnerre d'obus de lance-mines ou de grenades et le crépitements des fusils d'assaut. Je m'y suis revu quarante ans plus tôt, en d'autres lieux similaires, tant le scénario est resté le même, malgré les bombes atomiques et les missiles.

Toutes cibles tombées... ou presque, le chemin nous est ouvert. Depuis un bon moment nous regardions la paroi à franchir rappelant celle de la Gemmi au-dessus de Loècheles-Bains. Mais voici qu'en dévale, sur une route à peine perceptible, faisant poussière, un «Haflinger» de l'armée.

En fait, la montée n'est pas pénible, un petit trou pour traverser la dernière roche et nous voilà, dominant le lac, guidés par un sentier fort bien balisé. Un petit effort pour grimper encore, puis un long vallon à faibles dénivelllements nous amène au col du Rawyl à 2429 mètres.

C'était le Plan-des-Rosses fait de pierriers, de prairies desséchées à la suite de ce «beau temps» persistant au point d'inquiéter, et aussi de torrents et de cuvettes vides attendant la fonte du prochain printemps pour leur apporter vie. Nous apercevons quelques glaciers encore prometteurs d'eau tout de même.

Tournant le dos au Wildhorn valaisan, nous voici découvrant l'Oberland bernois. Il faudrait, pour bien faire, descendre la forte pente de l'autre côté jusqu'à Iffigen et, en trois heures à peine, atteindre la Lenk, dans Simmental verdoyant où, entre parenthèses, il ne fait pas bon plaider pour la route nationale 6 et son tunnel. «Nous sommes bien chez nous» y dit-on. En sous-entendu: «mieux qu'à regarder les voitures filer vers le Valais! Aucune vocation de transit en ce fond de vallée faite pour y vivre en paix.

Tunnel ou pas, d'ailleurs, la traversée à pied par le col du Rawyl continuera à ravir les randonneurs, amateurs de beauté et de tranquillité, telles que ressenties et appréciées en cette mi-octobre ensoleillée. Viens-y l'an prochain.

Bien à toi.

Edouard Morand

# Am rande vermerkt

## Brief an einen, der wegzog

Mein Lieber,

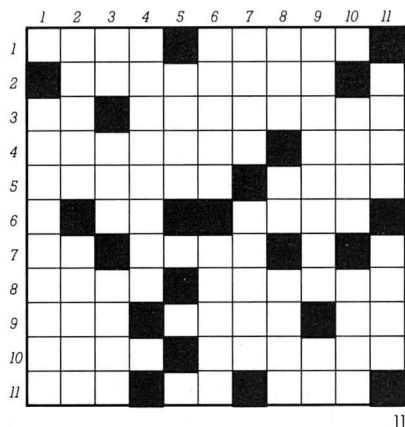
Man kann an der Schreibmaschine sitzen, die Hände unters Kinn gestützt und warten, bis sich die Wörter, dann die Buchstaben in richtiger Reihenfolge zusammensetzen, zur Aussage, wie man sie vorausdenkt. Man kann, vom Fenster aus, in den anbrechenden Herbstabend blicken, einen Abend, der noch gebündelte Schönheit des Sommers in sich trägt. So oder so. Vor mir ein Stück altes Visp und eben dieses Visp's neue Grösse, der Turm am renovierten Burgenerhaus, das in ein Gerichtsgebäude umfunktioniert wird. In dieses Haus, das ehemals einer Piazza gleichkam, mit generöser Grösse und einladenden Loggien ein prächtigster Profanbau war, hat man wieder einen Turm gesetzt, wie es historischen Angaben entsprechen soll. Aus einem bestproportionierten Gebäude wurde nun, meiner Meinung nach, ein Möchtegern-Schlösschen, das sich in Konkurrenz zur ausgeglichenen Architektur des alten Visp drängt, dessen Harmonie stört, denke ich, doch bin ich keine Fachfrau und über Geschmack lässt sich streiten, Expertise ist auch nur eines Geistes Ansinnen. Dies Vespia nobilis-In gleicher Vespia nobilis fand letzte Woche, frühabends noch, ein schwer bewaffneter Raubüberfall statt. Dank der Besonnenheit des Beamten gab es keine Verletzte oder gar Tote. Ich möchte keine reisserischen Mitteilungen machen, keine Polemik, nur anzeigen, dass auch hierzulande die alte Welt gar nicht mehr in Ordnung ist und selbst die kleine «gare de province» ihr Sonntagsgesicht bedroht sieht. Wir suchten auch, landauf landab seit Wochen vergeblich nach dem vermissten kleinen Mädchen aus Saxon. Vergeblich. Umsonst, um nachzudoppeln. Dann gingen wir meisten, betrübt wohl, zum Alltag über. Die Tragik um das vermisste Kind verliert an Aktualität und weitere kleine Kinder, Knaben und Mädchen, bleiben endlich schutzlos. Dies sind unrühmliche Kapitel im Walliser Kalender. Heute sind es nicht mehr Schmuggler, Wegelagerer und Räuber alten Kalibers, es sind Raubmörder, Strassenmörder, Verbrechen aus Leidenschaft und Geldsucht die uns bedrohen, Auswüchse kranker Gesellschaft. In Turmann sammeln sich erboste Bürger zum Protest. Sie weigern sich, weiterhin ihre Kantonssteuern zu zahlen, bis die Verantwortlichen im Baudepartement ihrem Ansinnen nachgeben, endlich und zwar sofort einer Strassenführung zubilligen, welche das verkehrstechnisch gefährdete Dorf sanieren soll. Um eben-diese Linienführung ist man sich streitig. Man ist von höchster Warte aus nicht gewillt, das dorfeigene Projekt abzusegnen, kostenbilliger und nach Absprache mit dem Militärdepartement über die Rollpisten zu fahren, so Kulturland zu belassen-Demokratie ist, wie so oft, klitzeklein geschrieben. Ob die Turmmänner mit dem Streik erfolgreich kämpfen? Ich hoffe sehr und würde es allen gönnen, die in diesem Dorf beinahe lebensgefährlich leben.

Visp, 20. Oktober 1985.

Ines



# Mots croisés



## Horizontalement

1. Ravissement. - Sel utilisé comme antiseptique. 2. Patrie des plus célèbres Johannisberg. 3. Pour oui. - Petits canaux d'écoulements. 4. A la base d'un livre. - Passé. 5. Rémissions. - Orifices corporels. 6. Article inversé. - Sanctionné. 7. Sans rien. - Chez le boucher. 8. Ne sont pas tous bâtés. - Bouts de pieds. 9. Prononcé. - Sur un badge à la mode. - Personnel. 10. Les libéraux disent qu'il n'en faut pas trop. - Coutumes. 11. Donne du goût à la soupe. - Note. - On y rêve.

## Verticalement

1. Petites musiques de nuit. 2. Qualifie un mauvais vin. - Élément d'un ensemble militaire. 3. Mesure d'acidité. - Nom vulgaire de quelques espèces de Tecoma. - Pour exposer la viande. 4. Sensations du bout des doigts. 5. Comme une carpe. 6. Bon point. - Avantage. 7. Prendre un risque. - Éléments d'un repas. 8. Exprime la satisfaction chez certains peuples. - Article. - Pour royal. 9. Organes de sens chez les insectes. - Soldats américains (abr.). 10. Portelunettes. - Envoie. 11. Inconvenants. - Élimés.

F. C.

## Solution du N° 10 (octobre)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	B	O	S	Q	U	E	T		O	P	A
2	E	R			R	U	R	A	L	E	S
3	D	A	V	A	N	T	A	G	E		S
4	A	I	E		E	R	I	N	O	S	E
5	I	S	T		S	O	R	E		A	N
6	N	O	E	L		P	E	L	A	G	E
7	E	N	R	O	U	E			V	E	R
8		S	A	U	R		A	D	O	S	
9	T		N	E		S		A	I	S	E
10	E	T	S		M	I	E	N	N	E	S
11	L	E		E	P	A	R	S	E		T

# Courrier

Marc.-A Muret

Av. Elysée 27, 1006 Lausanne

Monsieur le rédacteur en chef, cher Monsieur,

Dans le numéro d'octobre de votre excellente revue, sous le titre *Notre patrimoine spirituel*, vous publiez un article consacré à l'affiche, illustré d'une reproduction en noir et blanc de celle que le Martigny-Orsières avait commandée en 1913 à mon père, le peintre Albert Muret. Vous avez omis de mentionner le nom de l'auteur, puis-je vous prier de réparer cet oubli. L'affiche est monogrammée AM dans l'angle gauche, en bas, signature utilisée par Muret pour un grand nombre de ses œuvres. S'agissant d'un document de qualité, par ailleurs abondamment reproduit, je pense que l'on doit bien cette authentification à son auteur, même si - ce que j'ignore - il avait en son temps cédé tous droits à son client.

L'œuvre de Muret fait partie du patrimoine spirituel de votre canton. Après plusieurs séjours en Valais, il s'est domicilié à Lens, y a vécu dix-sept ans dans le chalet qu'il s'y était construit et y a peint l'essentiel de ses toiles. Lens en a, d'ailleurs, acquis quatre lors de l'exposition de 1974 (centenaire de la naissance d'Albert Muret); elles ornent les murs de la Maison de Commune.

Monocristaux **DJEVA**  
Corindons & Spinelles

Pour la bijouterie

l'industrie  
des pierres  
d'horlogerie

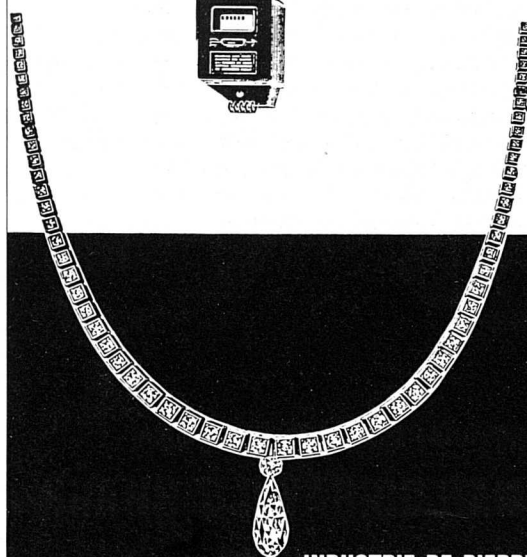
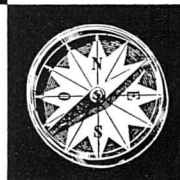
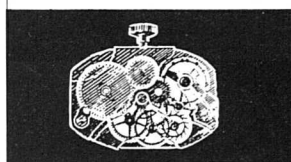
l'industrie des  
instruments  
de précision

l'industrie optique  
LASER & MASER

l'industrie  
électronique

l'industrie chimique  
et les laboratoires

l'industrie textile,  
etc.



INDUSTRIE DE PIERRES SCIENTIFIQUES

**HRAND DJEVAHIRDJIAN S. A.**

MONTHÉY - SUISSE

# JOHANNISBERG

finesse et distinction

## LES CONFIDENCES D'UN VIGNERON

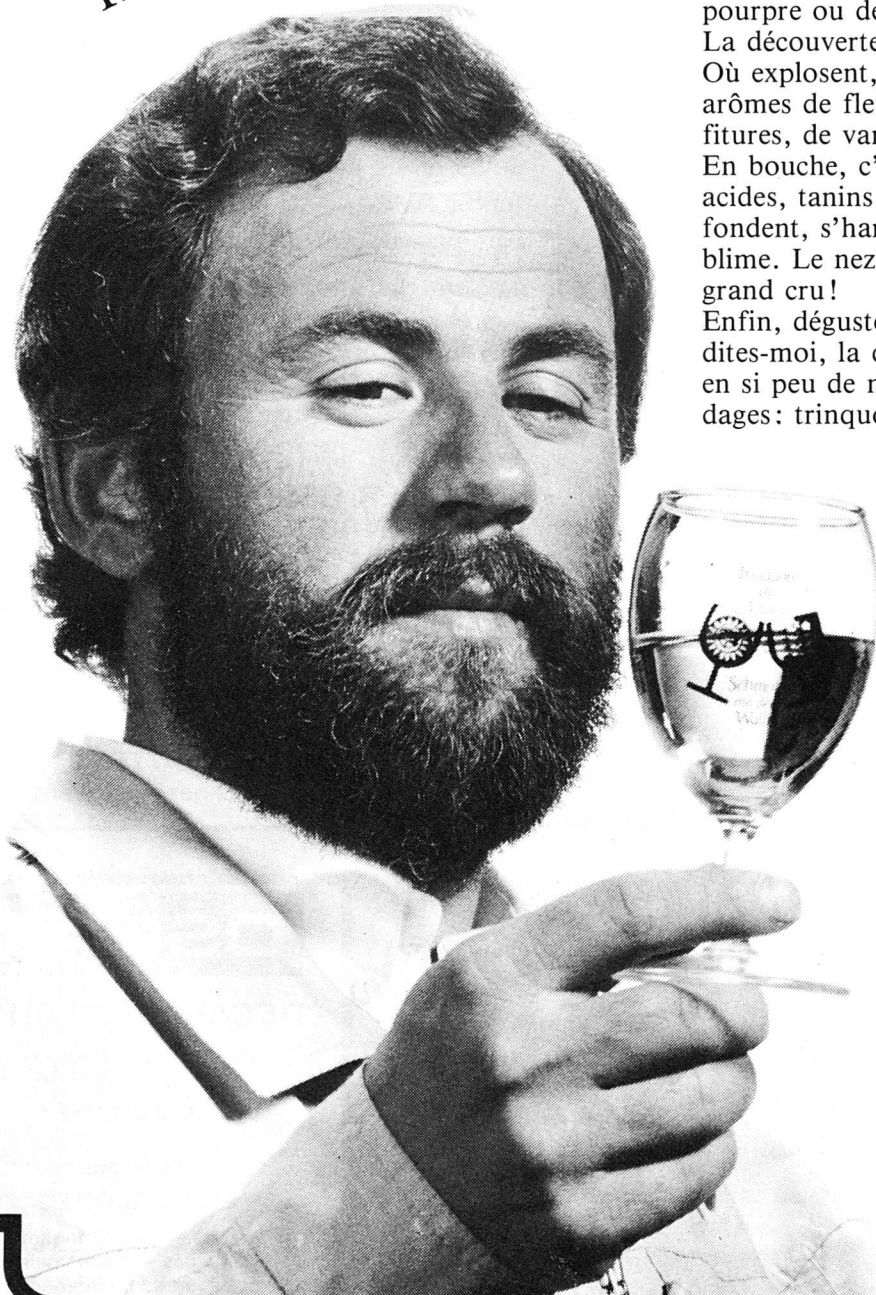
### LA DÉGUSTATION

Reflets d'or blanc, virant au gris ou au vert, au jaune paille, même. Brillances de pourpre ou de rubis. L'œil déguste en tête. La découverte capitale vous pend au nez.

Où explosent, en bouquets successifs, les arômes de fleurs et de petits fruits, de confitures, de vanille ou de musc...

En bouche, c'est l'apothéose. Sucres et acides, tanins et velours, fruits et épices se fondent, s'harmonisent en une œuvre sublime. Le nez avait raison: que voilà un grand cru!

Enfin, déguster, c'est parler du vin. Mais, dites-moi, la dégustation s'explique-t-elle en si peu de mots? Alors, trêve de bavardages: trinquons!

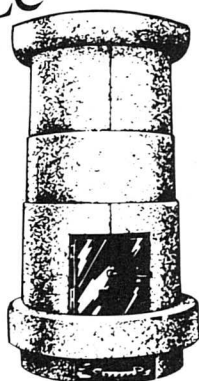


Fabrique  
de meubles  
et  
d'agencement

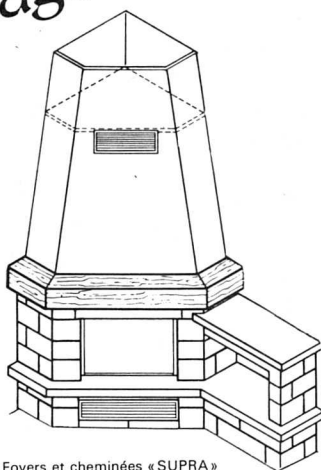
Tél. 028 / 22 11 65

**MÖBELFABRIK  
ERTSCHEN**  
Naters-Brig-Sion-Martigny

Le plaisir  
du feu de bois...  
Le chauffage en plus:



Fourneaux  
en pierre ollaire



Foyers et cheminées «SUPRA»

Exposition permanente à Fully, rte de Saillon  
Tous les jours, samedi y compris de 9 h. à 12 h. - 14 h. à 18 h.

**M. CARRON-LUGON**

Agent général pour le Valais  
Tél. 026/5 32 32 - 5 42 74



**ASSOCIATION  
VALAISANNE DES  
AGENTS D'AFFAIRES**

Le recouvrement de créances, la gérance  
de fortunes par les agents d'affaires pa-  
tentés AVAA

= **compétence + efficacité**

La liste des membres peut être obtenue  
auprès du secrétariat:

*Avenue de la Gare 39, 1950 SION*  
*Téléphone 027/22 80 50*



**WALLISER GESCHÄFTS-  
AGENTEN-VERBAND**

Eintreibung von Guthaben, Vermögens-  
verwaltung durch unsere Geschäftsagen-  
ten WGAV = Fähigkeit + Wirksamkeit

Die Mitgliederliste kann beim Sekretariat:  
*Bahnhofstrasse 39, 1950 SITTEN*  
*Telephon 027/22 80 50* bezogen werden

FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES  
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

**Gillioz**  
*Leon*

1908 Riddes - Téléphone 027/86 24 76

coifferie



**SANS RENDEZ-VOUS**

SION REMPARTS 8 - 1er ÉTAGE

**OSCAR**

**OSCAR LOETSCHER**

Route du Simplon 30  
Tél. 027/55 16 16  
**3960 SIERRE**

Visitez notre exposition

**CARRELAGES**

Parquets - Tapis - Moquettes  
Cheminées - Papiers peints  
et décoration d'intérieurs



# Martigny



Photo Michel Darbellay

Martigny où commence le midi, ville de commerce, centre culturel et touristique, au cœur des Alpes, atteignable très rapidement grâce à l'autoroute du Rhône. Pour tous renseignements: Office régional du tourisme, tél. 026/21018, télex 473 209.

## GARAGES-CONCESSIONNAIRES

**BRUCHEZ & MATTER SA**  **CENTRE AUTOMOBILE**  
Téléphone 026/21018 RTE DU SIMPLON 53, MARTIGNY

 **RENE GRANGES & CIE**   
MARTIGNY OFFICE REGIONAL DU TOURISME  
GARAGE - CARROSSERIE DU SIMPLON  
Route du Simplon 112 Tél. 026/21655

## GARAGE DE LA CROISÉE

AGENCE OFFICIELLE LADA



**YVON WITSCHARD**

Chemin des Folatères 1 - Tél. 026/25260

## Garage 13 Etoiles

Reverberi SA

Agence Citroën - Maserati - Daihatsu - Innocenti  
Route du Simplon 32b - Tél. 026/22772

## TAXIS

### Taxis Mariaux

Service jour et nuit  
Concessionnaire CFF  
Tél. 026/23231 - 25222

## DISCOTHÈQUE-NIGHT-CLUB



Tous les soirs de 22 h à 3 h  
Discothèque N° 1 en Suisse  
Night-club  
spectacle international

PUBLICITAS

SION, tél. 027/212111

MARTIGNY, tél. 026/21048



## HÔTELS-RESTAURANTS

### Hôtel du Forum

### Restaurant Le Gourmet

Menus traditions  
Repas gastronomiques

Tél. 026/21841

### Restaurant White Horse

Fondue thaïlandaise,  
spécialités au feu de bois  
Tél. 026/21573

### Buffet-Pizzeria 3 Chemins-de-Fer

Restauration complète de midi  
à 22 heures - Fermé dimanche et lundi  
Tél. 026/22296

### Café-Restaurant Au Chapiteau-Romain

Cadre typiquement valaisan  
Carnotzet 40 places - Wagon-restaurant  
Rue du Bourg 51 - Tél. 026/23471

### Motel-Hôtel Transalpin

Fam. Glardon-Tonnetti

Pizzeria - Restaurant français  
Tél. 026/21668



## AMEUBLEMENT DE STYLE



## BOUTIQUES SPÉCIALISÉES

### Boutique Jeunesse

Suzanne Leryen  
Prêt-à-porter  
Rue Marc-Morand 1 - Tél. 026/24422  
Egalement tailles adultes

### Cretton-Chaussures

Le plus grand choix de la ville

Avenue de la Gare 28  
Tél. 026/21686

### Cuir-Élégance

M<sup>mes</sup> Délez et Gay-Crosier  
Petite maroquinerie  
Sacs, gants, parapluies, foulards, etc.  
Avenue de la Gare 4 - Tél. 026/23016

### Friberg Confection

Marque Marcelle Griffon

Rue du Bourg 16  
Tél. 026/22820

### Boutique Le Colibri

Confection enfants

Avenue de la Gare 36  
Tél. 026/21731

## HORLOGERIES-BIJOUTERIES

### J.-M. Fournier

Agent officiel Longine et Seiko  
Place Centrale 4 - Tél. 026/22293

### A l'Anneau d'Or

M. Huguenin  
Marque Seiko  
Avenue de la Gare 50  
Tél. 026/21371

### Yves Jacot

Succ. R. et G. Moret  
Omega - Tissot - Cartier - Ebel - Ferrari  
Martigny, av. de la Gare 5, tél. 026/22035  
Verbier, route de Verbier, tél. 026/75604



**C'EST BON!**

Viandes et charcuterie en gros  
Viande séchée du Valais  
Jambon cru - Petit lard sec  
Produits de traiteur - Produits surgelés

*Le spécialiste pour hôtels et restaurants*

**CHERMIGNON**

Tél. 027 / 43 33 71 - 72

3961 CHERMIGNON (Valais)



**Mobiliers contemporains  
en exclusivité:**

**Cassina** 

**Knoll International**

**ARTANOVA**  
Swiss made  
meubles rembourrés exclusifs

**lignerose**

Gruppo  
**Artemide**

**B&B  
ITALIA**

**GW** **Guy Widmann**

Décoration-Ameublements  
rue des Cèdres 11  
1950 Sion tél. 027 / 22 20 33



**CENTRE COMMERCIAL**  
UVRIER-SION • ROCHE (VD) • COURRENDLIN (JU) •

FABRIQUE DE STORES MICHEL SA

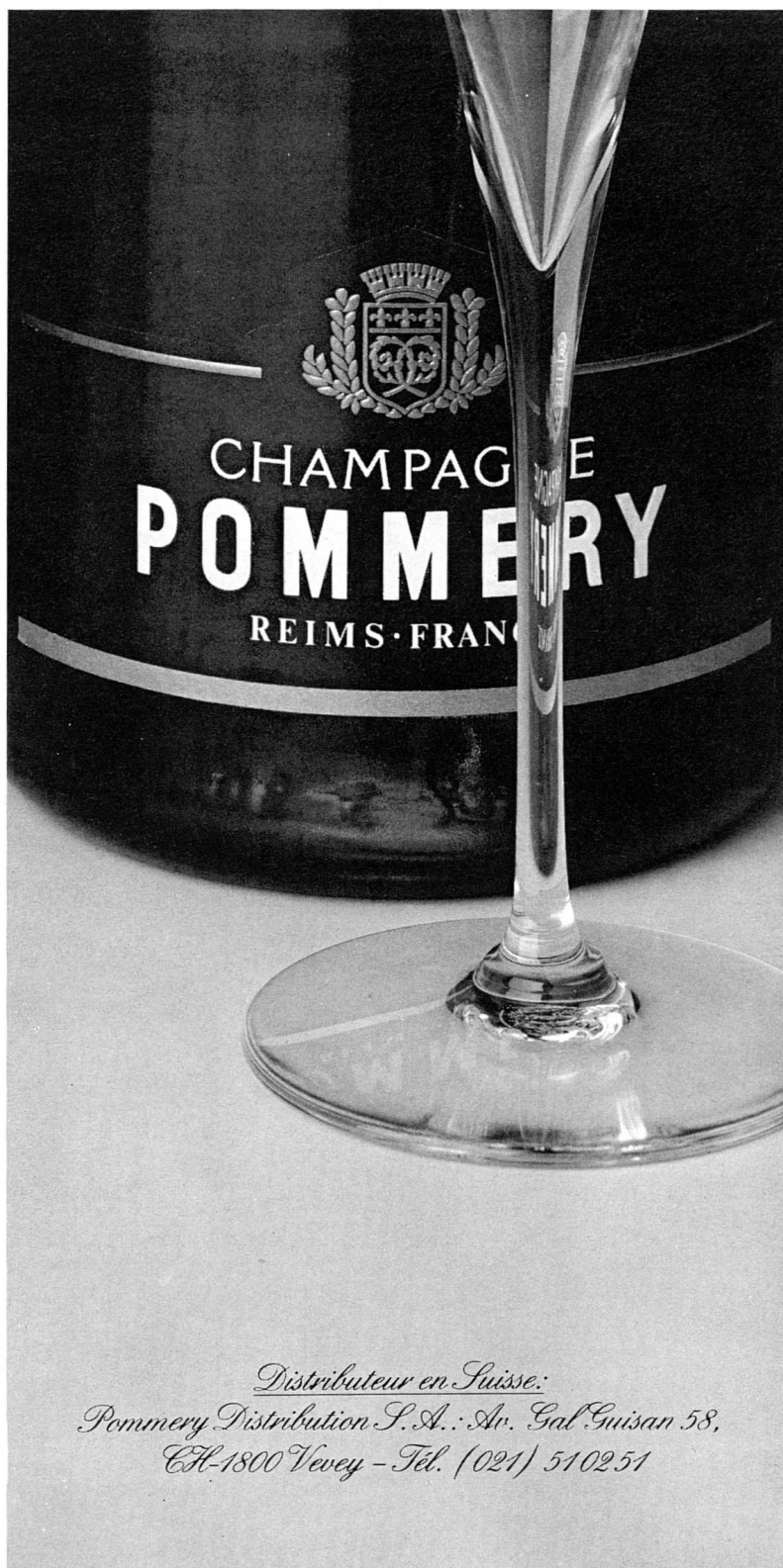


1951 SION  
Ø 027 / 22 55 05 / 6

SERVICE  
DE RÉPARATIONS

**FOURNITURE  
AVEC OU SANS POSE**

- VOLETS À ROULEAUX
- STORES À LAMELLES
- RIDEAUX  
À BANDES VERTICALES
- STORES EN TOILE
- MINI-STORES
- MOUSTIQUAIRES



*Distributeur en Suisse:*  
*Pommery Distribution S.A.: Av. Gal Guisan 58,*  
*CH-1800 Vevey - Tél. (021) 510251*

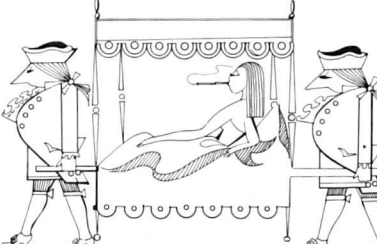




**c'est moins cher**

**MARTIGNY - SION - EYHOLZ**  
 Route de Fully      Sous-Gare      Près Viège

TRANSPORTS INTERNATIONAUX  
 DÉMÉNAGEMENTS  
 GARDE-MEUBLES



**Dubuis-Fournier-Sion**  
 Route de Riddes 25 (vers halle de fêtes)  
 Téléphone 027/31 44 44

PIANOS  
**BELCANTO**  
 ST-LÉONARD (SUISSE) *depuis 1974*



**1027-131127701**

**tapis biaggi**

Une gamme complète  
 Service soigné  
 chez le spécialiste  
 Pose à domicile

**Moquette  
 Tapis d'Orient  
 Parquet - Linos  
 Rideaux  
 Coupons**

Route du Simplon  
**SIERRE**



Fermé le lundi  
 Livraison gratuite  
 Tél. 027 / 55 03 55

Alpine Ski-Weltmeister-schaften  
**crans-montana 87**



Championnats du Monde de Ski Alpin  
**crans-montana 87**



*Psittica*  
 TAPIS-AMEUBLEMENTS

**MARTIGNY**  
 Avenue de la Gare 45  
 (à 20 m de la gare CFF)  
 Tél. 026 / 2 47 00

**LE VÉRITABLE  
 TAPIS PERSAN**

*Pour ceux qui  
 n'aiment pas avoir  
 le même tapis  
 que le voisin...*

**O.WALSER**

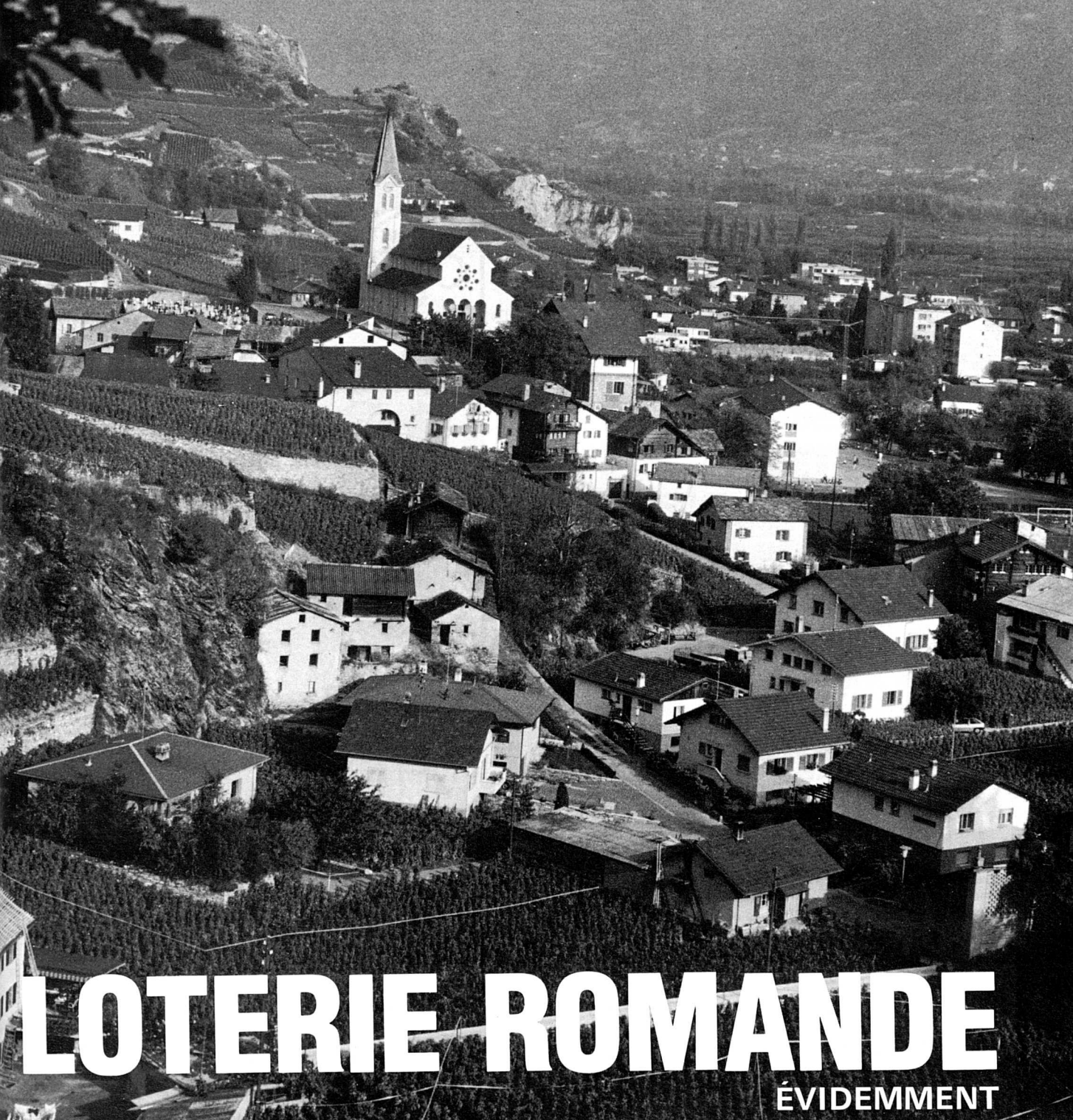


Fendant <b>« SOLEIL DU VALAIS »</b> Johannisberg <b>« GOUTTE D'OR »</b>	<i>Vins du Valais</i> <b>VARONE</b> <b>SION</b> SUISSE	Dôle <b>« VALERIA »</b> Grand vin mousseux <b>« VAL STAR »</b>
--	---	---

7 décembre 1985

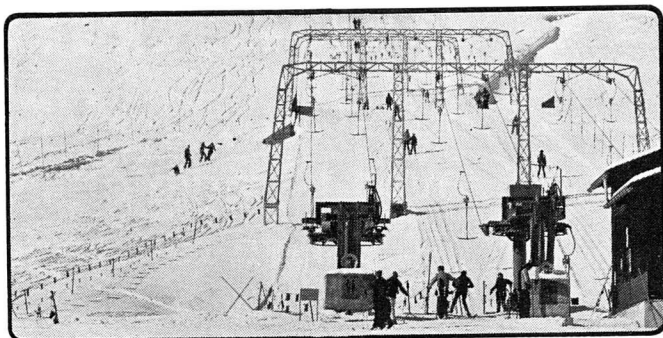
# LOTO ROMAND

Tirage à St-LÉONARD (VS)  
avec la radio et TV  
suisse romande



# LOTÉRIE ROMANDE

ÉVIDEMMENT



Nous construisons  
fabriquons  
et exécutons des: téléskiés  
télésièges  
télécabines, téléphériques

**STÄDELI-LIFT AG**

CH-8618 Oetwil a.S. Zurich  
Téléphone 01/929 21 21

Demandez  
notre documentation

**Tout  
le matériel  
qu'il faut  
pour votre  
bureau**

Meubles et Machines de bureau  
Papeterie  
Atelier de réparations

**SCHMID • DIRREN**



**MARTIGNY • SION • MONTHEY**

**026/243 44**

**Les clés de  
votre résidence  
secondaire au  
VAL D'ANNIVIERS**

Association de vente  
ANNIVIERS-PROMOTION

Bureau central:  
Télex ANPRO  
38 429

**ZINAL**  
Jimmy CASADA  
Zinal-Chalets  
65 14 82

**VERCORIN**  
Arnaldo CORVASCE  
B. A. T.  
55 82 82

**CHANDOLIN**  
Jean-Pierre CRETZ  
Agence Jolival  
65 18 66

**VISSOIE**  
Robert METRAUX  
Immobilier  
65 14 04

**ST-LUC**  
Georges SALAMIN  
Agence Immobilière  
65 16 83

**GRIMENTZ**  
Rémy VOUARDOUX  
Anniviers-immobilier  
65 18 22



## FIDUCIAIRE ACTIS SA

au service de l'économie valaisanne depuis 1945 (anc. Fiduciaire Actis)

Tenue et organisation de comptabilités  
Arbitrage  
Révision  
Expertise  
Evaluation d'entreprises  
Conseils fiscaux  
Administration et domiciliation de sociétés

**FIDUCIAIRE ACTIS SA - Sion - Place du Midi 36 - Téléphone 027/22 65 85**



# L'IMMOBILIER EN VALAIS

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes pour vos séjours  
et vos investissements

## IMMOBILIEN IM WALLIS

Gute Adressen für Ferien und Anlagen



**St-Luc-Location**

Jean-Claude Zufferey  
Location-Vente-Gérance CH-3961 SAINT-LUC  
Représentation UBS

Tél. 027 / 65 25 25

*Saas-Fee*

**Agence Tobias Zurbriggen**

Tél. 028 / 57 28 78 - Téléx 38 748

*Vente et location  
d'appartements et de chalets*



*Wir sprechen deutsch  
English spoken*

VENTE-LOCATION  
SERVICE APRÈS-VENTE  
Jean-Pierre Crettaz  
Agent autorisé AVAIM  
CH-3961 CHANDOLIN

Tél. 027/65 18 66



**Hiver - Eté**

Au cœur  
du Valais central  
à 1500-2500 m.

Tout un programme pour  
des vacances inoubliables  
en hôtel ou appartement.

Un magnifique choix  
d'appartements en vente  
à des prix exceptionnels.



**novagence  
anzère sa**

Pour tous renseignements  
et visites:  
Place du Village  
Tél. 027 / 38 25 25  
Télex: 38 122



Photo Michel Darbellay



10 ans au service  
du prestige de l'hôtellerie  
et du tourisme en Suisse

**REVUE PROFESSIONNELLE  
DE L'HÔTELLERIE  
DE LA GASTRONOMIE  
& DU TOURISME EN SUISSE**  
*(textes en français, allemand et italien)*

Organe officiel de l'Ordre  
des Coteaux de Champagne  
et de plusieurs associations  
professionnelles de l'hôtellerie

#### GASTRONOMIE & TOURISME

vous donne toutes informations sur:

- l'hôtellerie et le tourisme en Suisse
- la gastronomie en Suisse et à l'étranger
- les bons restaurants
- les nouveautés dans l'hôtellerie
- les vins et les spiritueux
- les secrets de l'art de la table
- plusieurs confréries en Suisse
- l'Ordre des Coteaux de Champagne (Confidences de Georges Prade)
- les activités et événements concernant:
  - l'Union suisse des maîtres d'hôtels
  - l'Union suisse des barmen
  - l'Union suisse des chefs de cuisine
  - les directeurs d'hôtels, les concierges
- le panorama des principales manifestations touristiques en Suisse

**GASTRONOMIE & TOURISME**  
cette élégante revue illustrée  
sera la bienvenue chez vous

**ABONNEMENT SFr. 36.-**  
pour un an (6 numéros)

#### COMMANDE

- ☐ Je souscris un abonnement 1 an à Fr. 36.-.
- ☐ Je désire recevoir un numéro gratuit

M<sup>me</sup>/M<sup>lle</sup>/M.

Nom et  
prénom \_\_\_\_\_

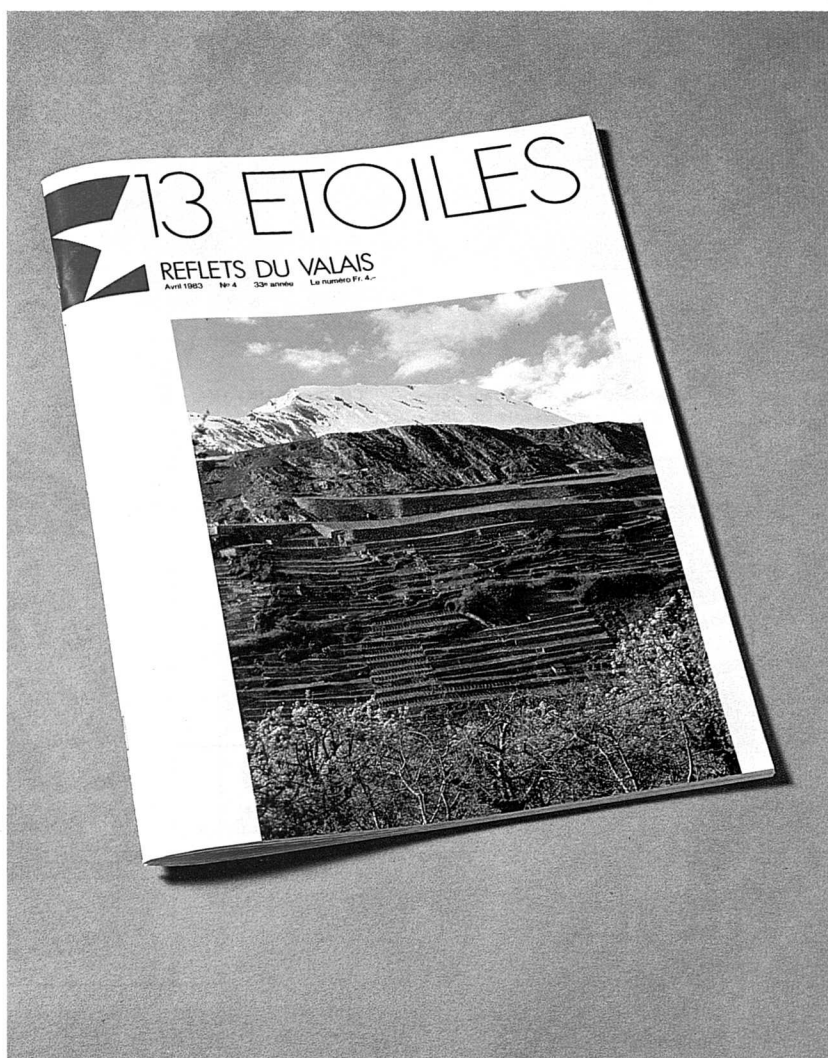
Adresse \_\_\_\_\_

NAP \_\_\_\_\_

et domicile \_\_\_\_\_

Veuillez svp expédier ce coupon  
sous enveloppe à:

**GASTRONOMIE & TOURISME**  
Service des abonnements  
6963 PREGASSONA-Lugano  
CCP 10-26 327



## LE MENSUEL QUI VOUS PARLE DU VALAIS

**13 Etoiles** fait découvrir à ses lecteurs l'un des cantons d'Europe les plus exceptionnels par sa géographie physique; mais aussi par la variété de sa flore et de sa faune. Des naturalistes et des biologistes collaborent régulièrement à la revue.

**13 Etoiles** est un mensuel richement illustré par quelques-uns des meilleurs photographes du Valais. Parmi ses chroniqueurs, on rencontre des hom-

mes de science et des artistes dont la renommée a largement dépassé les frontières du pays.

**13 Etoiles** est une revue attachante qui sait conserver la fidélité de ses lecteurs. Comptera-t-elle chez vous un nouvel ami désormais? Elle le souhaite vraiment.

**Faites** un essai ou demandez-nous un numéro à l'examen.

**Prix de l'abonnement annuel**  
(12 numéros): Suisse: 55 FS. - Etranger: 65 FS.

**Adresse:**  
13 Etoiles, case postale 171, CH-1920 Martigny 1.

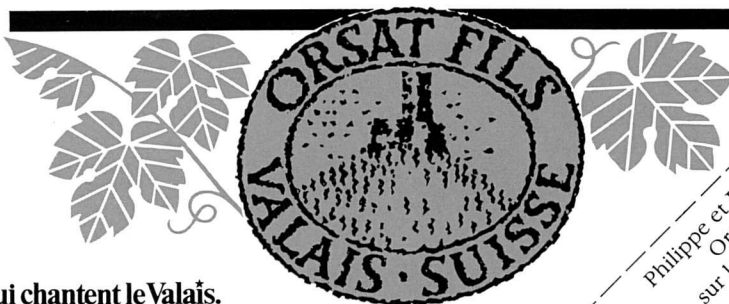
# L'éclat\* de la joie



*Il pousse sur le roc.  
Il en a le caractère.  
Et la franchise.*

Fendant, Johannisberg,  
Dôle et Goron  
«Les Rocailles» –  
vos grands vins du Valais  
sélectionnés  
par Jacques-Alphonse  
et Philippe Orsat.

## FENDANT Les Rocailles



Philippe et Jacques-Alphonse Orsat vous disent tout sur leurs vignes, leurs vins et leurs choix dans le bulletin trimestriel «Les Saisons Vignerannes». Postez ce coupon pour le recevoir gratuitement chez vous!

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_  
Rue, n°: \_\_\_\_\_ NPA: \_\_\_\_\_  
Localité: \_\_\_\_\_  
A expédier sous enveloppe affranchie à:  
Vins ORSAT  
Case postale 471,  
1920 Martigny 1.

**ORSAT FILS.** Les vins qui chantent le Valais.





## Montreux

Avenue du Casino 28  
Tél. 021/63 38 67

# BEARD SA

Porcelaine - Cristaux  
Argenterie - Acier inoxydable  
Ustensiles de cuisine

Etains - Cuivres  
Liste de mariage  
aux prix les plus avantageux

## Genève

Route de Berne 36  
Tél. 022/32 06 78

## Zurich

Talacker 41  
Tél. 01/221 11 41